JENN-AIR® ELECTRIC SMOOTHTOP DOWNDRAFT SLIDE-IN RANGE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 1-3
Ducting Information 4
Care & Cleaning 4-7
Maintenance 7-8
Troubleshooting 9-10
Surface Cooking 11-14
Oven Cooking 15-21
Options 22-26
Favorites 27
Setup 28-30
Accessories 30
Warranty & Service 31
Guide d'utilisation et d'entretien 32
Guía de uso y cuidado 64

JENN-AIR®

Form No. A/05/06 Part No. 8113P631-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A .

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.jennair.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 31.

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions *before* using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

General Instructions

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance *before* operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials **should not** be stored in an oven.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

To prevent grease fires, **do not** let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame, then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

• **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children **should never** be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children **should not** be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of the door and serious injuries.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, **do not** use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, **do not** use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent opening and surface near this opening, oven door and window of oven door.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance *before* removing bulb to avoid electrical shock.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes **should never** be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel **should not** be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. **Do not** let potholder contact hot element in oven.

Use racks only in the oven in which they were shipped/purchased.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape *before* removing or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **Do not** use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. **Do not** use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly

Cont.

recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended, especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

GLASS-CERAMIC SURFACE: NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool *before* attempting to move pan.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Ducting Information

Jenn-Air's ventilation system is designed to capture both cooking fumes and smoke from the cooktop surface. If the system does not, here are some ducting installation situations to check:

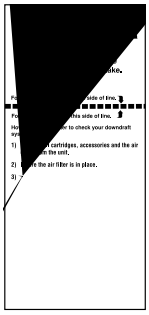
- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'.

Important: 5" diameter round ducting may be used if the duct length is 10' or less.

- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least 18".
- Recommended Jenn-Air wall cap ***MUST*** be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 6" for cooktop installed near a side wall.

If there is not an obvious improper installation, there may be a concealed problem such as a pinched joint, obstruction in the pipe, etc. Installation is the responsibility of the installer and questions should be addressed first by the installer. The installer should very carefully check the ducting installation instructions.

- Use the Flow Tester Card provided with your appliance to check the air flow.



do not attempt to open
displayed.

indow or oven vent area during a

l oven cleaners on the oven finish
he oven. They will damage the

Self-Clean Oven

bove-normal cooking temperatures
oven interior.
moking, or flaming to occur during
ily soiled. It is better to clean the
o wait until there is a heavy build-

s, the kitchen should be well
nal odors associated with cleaning.

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door,

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light *before* cleaning. The oven light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not7removed. **Important:** Remove the air grille from the cooking surface *before* self-cleaning.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)
4. To prevent damage, **do not** clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spill-overs from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not7acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not7wiped up*before* a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

1. Press **Clean** pad.
2. REMOVE RACKS7will be displayed. Remove the racks.

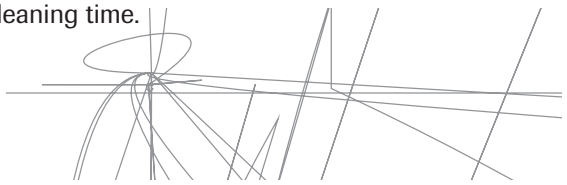
Cont.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

3. Select **CONTINUE** using the Quickset pad. The Quickset pads are located on either side of the control panel display.
4. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Select **MEDIUM** soil level using the Quickset pads.

   OR

   Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.



To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press **Clean** pad.

2. REMOVE RACKS will be displayed. Remove the racks.
3. Select **CONTINUE** using the Quickset pad.
4. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Select **MEDIUM** soil level using the Quickset pads.

   OR

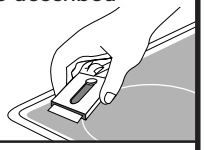
   Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. The door will lock. CLEAN, TIME, LOCKED and the cleaning time countdown will be displayed
6. After door locks, press the **More Options** pad.
7. Select **DELAY** using the Quickset pad.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool *before* handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PART	PROCEDURE
Control Panel	• To activate control lock for cleaning, see *Locking the Control*, page 16. • Wipe with damp cloth. Dry thoroughly. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pads and display area.*** • **Do not** use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Glass-Ceramic	***Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia.*** ***Important: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*** • Allow the cooktop to cool *before* cleaning. • **General** – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then buff with a clean, dry cloth. ***Important:*** *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.* • **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean, dry cloth. ***Important:*** *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.* • **Burned-On or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. ***Important:*** *Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.* ***Do not*** *use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.* • **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to **LOW** and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element **OFF** and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*. 
Oven Window and Door - Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • **Do not** use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Follow instructions on pages 4-5 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

Cont.

PART	PROCEDURE
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

MAINTENANCE

Oven Door

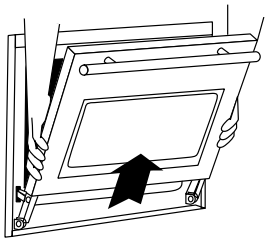
⚠ CAUTION

NEVER place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.

- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. **Do not** use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Important: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. **Do not** use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. **Do not** hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. **Do not** close the oven door until the oven racks are in place.

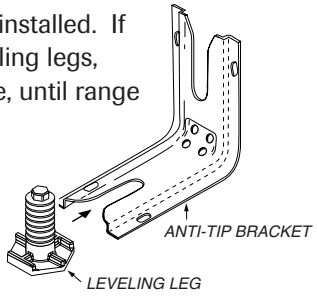
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range is leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



Oven Light

⚠ CAUTION

- Disconnect power to oven *before* replacing light bulb.
- Allow oven to cool *before* replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool *before* touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Jenn-Air. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), ask for part number 74004458 - halogen bulb.

To Replace Oven Light Bulb:

1. Disconnect power to the wall oven.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, **do not** touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a dry cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to the oven. Reset clock.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	• Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 11, 12 & 17. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 5. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 17 & 5. • Check if Control Lock is activated. See pg. 16. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 29.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or delay function. • Control Lock may have been set. See pg. 16.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 21 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 29 for instructions on adjusting the oven temperature. **Important:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. **Never** line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat *before* broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 5. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 29. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See pg. 16.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See pg. 29.

PROBLEM	SOLUTION
Smoothtop surface shows wear.	1. Tiny scratches or abrasions. • Make sure cooktop and pan bottom are clean. **Do not** slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 6. 2. Metal marks. • **Do not** slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 6. 3. Brown streaks and specks. • Remove spills promptly. **Never** wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. 4. Areas with a metallic sheen. • Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 6. 5. Pitting or flaking. • Remove sugary boilovers promptly. See page 6.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Cooktop does not get hot enough.	• Surface controls may not be set properly. • Voltage to house may be low.
Ventilation system is not capturing smoke efficiently.	• Check on cross ventilation in room or make up air. • Outside wall cap may be trapped shut. • Range may be improperly installed; check ducting information. See pg. 4. • Air filter may be improperly installed. See pg. 14.
Fault Codes	• The oven may detect a fault during programming or during operation. If a fault is detected, the message FAULT DETECTED - PRESS POWER TO CLEAR or FAULT DETECTED - PRESS ENTER TO TRY AGAIN may appear. Follow directions in the display. If the fault reappears or does not clear, call an authorized servicer or the toll-free number in the display. • If the same operation is attempted *before* having the wall oven repaired, the message FEATURE NOT AVAILABLE will appear. The feature will remain inoperable until service is obtained. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low-level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
SAb flashing and then displayed continuously.	• Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the **Setup** pad for five seconds.

Surface Cooking

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from Low to High. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

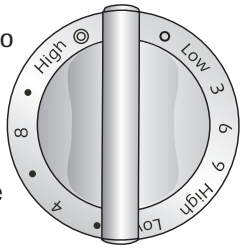
1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates right front element.

3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.

   When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

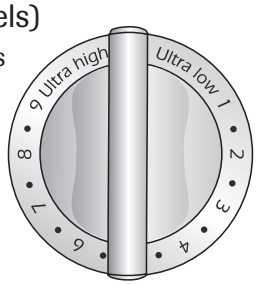
Dual Element

The cooking surface is equipped with two dual elements located in the right front and left rear positions. To operate, push in on the control knob and turn to the *right* to control the small element, or push in and turn to the *left* to control the large element.



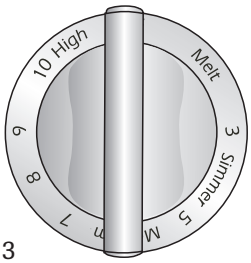
Custom Control (select models)

The Custom Control Dual Element offers two element sizes and is located in the right front position. This element uses an electronic sensor to constantly monitor and adjust heat output for precise and consistent temperature control.



Flex-Choice™ Elements (select models)

The Flex-Choice™ elements are fully functioning elements that provide an ultra low Melt heat setting for melting chocolate and butter. They are located in the left front and right rear positions.



The Melt setting is located between 3 and OFF. Heat settings outside of this area function as a normal element, with 3 (Low) to High settings.

Important: When using the normal settings for preparing foods, it may take a few minutes for the cooking area to cool to the Warm heat setting.

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit *before* you turn it on. To prevent damage to range, **never** operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. **Never** use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS

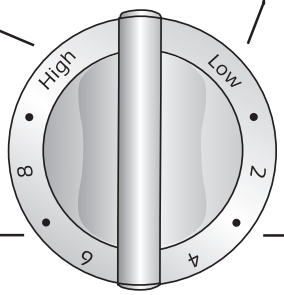
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers, causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.
- **NEVER** store heavy items above the cooktop that could fall and damage it.

Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting.

High (9): Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

Low (1): Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.



Med. Low (3): Use to continue cooking covered foods or steam foods.

Med. High (7): Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

Medium (5): Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.

Smoothtop Surface

Notes:

- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

Hot Surface Indicator Lights

The Hot Surface indicator lights are located next to the elements. These lights indicate when the adjacent cooking area is hot to the touch even after the control has been turned off. **The red light will remain on until the surface has cooled.**

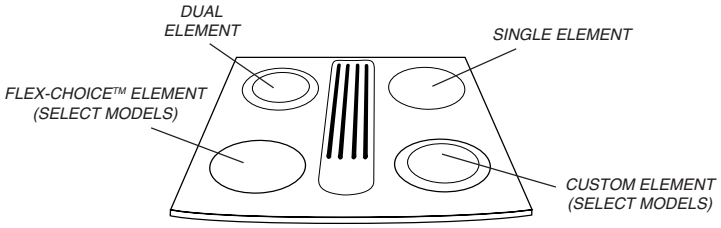
Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.**

For more information on cookware, refer to *Cookware Recommendations* on page 13.



Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 6 for more information)

- *Before* first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean, dry towel.
- **Do not** allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks & Scratches

- **Do not** use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- **Do not** slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See *Cleaning*, page 6.)

Cont.

- Make sure the surface and the pan bottom are clean *before* turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, **do not** leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel *before* using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

To Prevent Other Damage

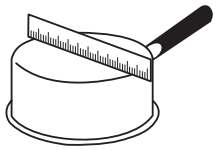
- **Do not** allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See *Cleaning*, page 6.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- **Do not** use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- **Do not** use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round-bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- **Do not** use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, **do not** use. Call an authorized servicer.

Cookware Recommendations

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests

To determine whether your pans are flat.



The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.

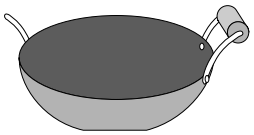
The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **High**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat-bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

Wok Cooking

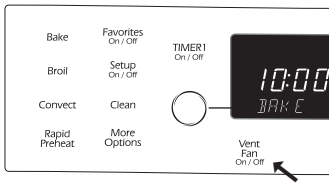
Use Jenn-Air's flat bottom wok (Model AO142) for optimum results. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) to order. The wok has a non-stick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles, cooking tips and recipes.



Ventilation System

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your cooktop and grill.

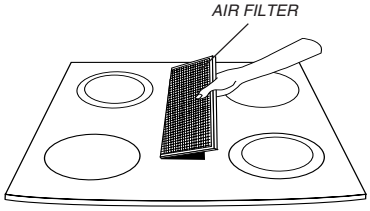
- To operate the ventilation system manually, push the **Vent Fan** pad located on the electronic control. Push *once* for **Low**, push *again* for **High** and a *third* time to turn the fan **Off**.



- The ventilation system will operate **automatically** when the grill element is in use.
- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen, as when chopping onions near the fan.

Care and Cleaning of the Ventilation System

- **Air Grille:** The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in dishwasher or sink with mild household detergents. To prevent scratching the surface, **do not** use abrasive cleaners or scrubbing pads.
- **Filter:** Turn off ventilation system *before* removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.



IMPORTANT: *DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.* Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the range, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening. The bottom should rest against the right side of the vent chamber at the bottom. ***Important: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.***

- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

Important: The oven vent is located under the right side of the air grille. When using or cleaning the oven, hot and moist air may be noticed in this area. The area near the vent may become hot enough to cause burns. Be careful not to spill anything into this vent. **The air grille must be removed *before* the self-clean cycle.**

Oven Cooking

Control Panel

The control panel is designed for ease in programming. The display window shows options for each function and moves from step to step through the programming process. Control panel features vary by model. Oven display above is programmed for a bake operation.

A	Rapid Preheat	Use to decrease preheating time.
B	Convect	Use for convection baking and roasting.
C	Bake	Use for baking and roasting.
D	Broil	Use for broiling and top browning.
E	TIMER 1	Sets timer.
F	Display	Displays oven functions, options and window time of day.
G	TIMER 2	Sets timer.
H	Number Pads	Use to enter time and temperature, or to enter Favorites names.
I	Favorites	Use to access, program or save baking cycles.
J	More Options	Use to access additional features.
K	Clean	Use to set self-clean cycle.
L	Setup	Use to view or change factory default settings.
M	Vent Fan	Activates the ventilation fan on the cooktop.
N	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
O	CANCEL	Cancels all operations except Timer, Clock, Favorites, Setup and Vent Fan.
P	Quickset pads	Use to select options in display window (next to display window on both sides).

Quickset Pads

Quickset pads are located on each side of the display window and are used to select the desired function or option in the display window. To select the option or function, press the **Quickset** pad next to the word.

If you need to back out of a function or option in the display, press the **Back** pad. When your programming is complete, press the **Enter** pad or wait four seconds and the function will start automatically.

Up arrows indicate additional screens with additional options. Press the **Quickset** pads next to the arrows to scroll through the display.

Important: Four seconds after entering the function, option, number or letter, the function will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between steps in programming, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

Setting the Clock:

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK** using the Quickset pads.
3. Select **TIME**.
4. Enter the time using the number pads.
5. Press **Enter** pad.
6. Select **AM** or **PM** in 12 hour mode. (For 24 hour clock, see page 16.)
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Activating and canceling the clock/day of week display:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Press the arrow to scroll until DISABLE is displayed.
4. Select **DISABLE**.
5. Select **OFF** *to turn the clock display off*, or select **ON** *to turn the clock display on*.
6. Select **OFF** *to turn the day of the week display off*. Select **ON** *to turn the weekday display on*.
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Entering the day of the week:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Press the arrow to scroll until DAY is displayed.
4. Use Quickset arrow to scroll through the days.
5. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

To set the clock for a 12 or 24 hour format:

The clock can be set to display time in either a 12 hour or 24 hour format.

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Use the arrow to scroll to the next screen.
4. Select **12/24 HOUR**.
5. Select **12 HR** or **24 HR**.
6. To exit Setup mode, press **Setup** pad.

Timers

Setting the Timers (Timer 1 or Timer 2):

1. Press **TIMER 1** or **TIMER 2** pad.
2. Press one of the displayed times using the Quickset pads, or press the number pads to enter the desired time.

   Important: Each press of the displayed time choices adds additional time. For example, pressing "10 MIN" *three* times provides 30 minutes on the timer (0:30).
3. Press **Enter** pad.

Changing the amount of time entered once the Timer starts:

1. Press the **TIMER 1** or **TIMER 2** pad *once*.
2. Press the displayed times on the Quickset pads until the desired time is entered.

   OR
3. Press the number pads to enter the new desired time.
4. Press **Enter** pad.

Canceling the Timer:

1. Press the **TIMER 1** or **TIMER 2** pad *twice*.

If both Timers are active:

If the desired Timer is already in the foreground, press *once* for edit mode and *twice* to cancel the Timer. If the desired Timer is not in the foreground, follow the steps below.

1. Press the desired **TIMER** pad *once*. The selected Timer will come to the foreground.
2. Press the **TIMER** pad a *second* time to access the edit mode in order to make changes.
3. Pressing the **TIMER** pad a *third* time will cancel the Timer.

Changing the Timer beeps:

The signal beeps for TIMER 1 and TIMER 2 can be changed. The options available are two beeps every thirty seconds, two beeps every sixty seconds or one beep only. The default setting is one beep.

1. Press the **Setup** pad.
2. Select the arrow to scroll until TONES is displayed.
3. Select **TONES**.
4. Select **TIMERS TONES**.
5. Select the desired timer beep format (2-30 SEC., 2-60 SEC. or 1 BEEP).
6. Press **Setup** pad to exit Setup mode.

Locking the Control and Oven Door

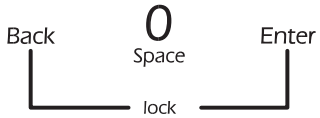
The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

To lock the control and door:

Press the **Back** and **Enter** pads at the same time, holding for three seconds or until CONTROL LOCKED appears in the display.

To unlock the control and door:

Press the **Back** and **Enter** pads at the same time, holding for three seconds. UNLOCKING DOOR will appear in the display when the control and door are unlocking.



Baking

To set Bake:

1. Press the **Bake** pad.
2. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. BAKE and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.

   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and PREHEAT will no longer be displayed.

3. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Notes:

- If more than thirty seconds elapse between pressing a pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- Whenever the temperature appears in the display, the oven is heating.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and select a displayed temperature or use the number pads to enter the desired temperature.
- The oven will automatically shut off after 12 hours if it is accidentally left on. To set a Sabbath Mode, see *Sabbath Mode*, page 29.

Bake Options

Cook & Hold (select models) and Delay options are available when baking. When using the Cook & Hold option (select models), the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will automatically reduce temperature to 170° F and keep the food warm for up to an hour and then automatically turn off.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay *before* the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold (select models):

1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad.
2. Select **COOK/HLD**.
3. Select the amount of time you want to bake by pressing the Quickset pads or the number pads.
4. Press **Enter** pad.
5. COOK TIME, the cook time countdown, PREHEAT, BAKE and the actual temperature will be displayed.

The oven will cook for the selected time, then keep food warm for one hour.

To set a Delay:

1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad.
2. Select **DELAY**.
3. Select the amount of time you want to delay the start of cooking using the displayed times or the number pads.
4. Select the amount of time you want to cook using the displayed times or the number pads.
5. The display will show BAKE, the temperature, the delay time and the cook time countdown.
6. When the delay time has expired, the oven will begin heating. COOK TIME, the cook time countdown, PREHEAT, BAKE and the actual oven temperature will be displayed.

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood.

Convect

Convection uses a fan to circulate hot air evenly over, under and around the food. As a result, foods are evenly cooked and browned, often in shorter times, at lower temperatures and with the flexibility of using more than one rack at a time.

Notes:

- The oven control comes from the factory set for Auto Convect Conversion (select models). When using Convect Bake and Convect Pastry enter the *conventional* baking temperature. The control automatically converts the temperature to 25° less than the conventional temperature.
- For Convect Roast, enter the *conventional* roasting temperature and time. The control then lets you know when 75% of the time has elapsed and alerts you to check the food for doneness.
- To turn Auto Convect Conversion (select models) off, see page 28.

Convect Options

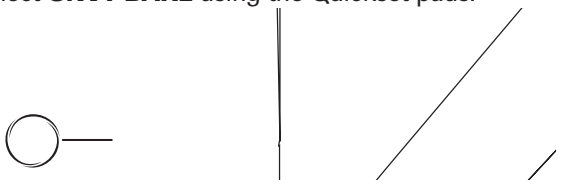
Cook & Hold (select models) and Delay options are available when convect cooking. See page 22 for information on how to program a Cook & Hold (select models) or Delay option.

CONVECT BAKE	CONVECT ROAST	CONVECT PASTRY
Multiple-rack Baking of Cookies/Biscuits Breads Casseroles Tarts/Tortes Cakes	Whole Chicken Whole Turkey Vegetables Pork Roasts Beef Roasts	Frozen Pie Turnovers Cream Puffs Puff Pastry

Convect Bake

To set Convect Bake:

1. Press the **Convect** pad.
2. Select **CNVT BAKE** using the Quickset pads.
3. Select the oven temperature using the Quickset pads



Convect Roast

To set Convect Roast:

1. Place food in the oven. The two-piece broiler pan provided with your oven can be used for convection roasting.
2. Press the **Convect** pad.
3. Select **CNVT ROAST** using the Quickset pads.
4. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F degrees in 5° increments.
5. Enter desired cook time. Enter the conventional roasting time using the number pads.
   - After three seconds, the oven will begin to heat. CNVT ROAST will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature.
   - Cook time will begin to count down.
6. At 75% of the cooking time the oven will beep to let you know to check food. Check food using a meat thermometer. If food is done, take food out of oven and press **CANCEL** pad to turn oven off.
7. If food is not done, continue roasting.

   Once the set time has elapsed the oven will automatically go into Keep Warm mode for 1 hour. If food is taken from the oven before the hour has elapsed, press **CANCEL** pad.

Convect Pastry

Convect Pastry is designed to bake pastry items such as frozen pies, turnovers, cream puffs and puff pastry. Use one rack while using this feature.

1. Press the **Convect** pad.
2. Select **CNVT PASTRY** using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

   - The temperature can be set from 195° F to 550° F degrees in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. CNVT PASTRY and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, which ever is higher. AUTO will display if the Auto Convect Conversion (select models) feature is turned on.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and PREHEAT will turn off and CNVT PASTRY will be displayed.
4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Broil

For optimal results, preheat for five minutes with the door closed and use a pan designed for broiling. Oven door should be open to the broil stop position (about 4 inches) when broiling.

To set Broil:

1. Place the oven rack in the proper rack position (see *Broiling Chart*).
2. Press the **Broil** pad.
3. Select **HIGH** – 550° F for high broil.

   OR

   Select **LOW** – 450° F for low broil.

5. Place food in the oven and close the door to the broil stop position.
6. Press the **CANCEL** pad when broiling is done.

Broiling Chart

FOODS	CONVENTIONAL BROIL	RACK POSITION*
Beef (broiled to 165° F)		
6 Hamburgers, 1/2" thick	10 – 12 minutes	4
2 Ribeye Steaks, 1" thick	18 - 22 minutes	4
2 New York Strip Steaks, 1" thick	18 - 22 minutes	4
2 T-Bone Steaks, 1" thick	18 - 22 minutes	4
Poultry (broiled to 170° F on Low)	Low Broil	
4 Boneless/Skinless Breasts	12 – 15 minutes	4
4 Bone-in Chicken Breasts	20 – 23 minutes	3
Pork (broiled to 160° F)		
4 Boneless Pork Chops, 1" thick	20 - 28 minutes	4
4 Bone-in Pork Chops, 1" thick	25 - 28 minutes	4
Ham Slice, 1" thick	12 - 16 minutes	4
Fish (broiled to 140° F)		
4 Swordfish Steaks, 1" thick	8 - 12 minutes	4
2 Halibut Steaks, 1" thick	10 - 12 minutes	4
Orange Roughy, 1 " thick	10 - 12 minutes	4
Shrimp (16-20 ct. per lb.)	8 - 10 minutes	4
2 Salmon Fillets, 1/2" thick	8 - 12 minutes	4
2 Salmon Steaks, 1" thick	8 - 12 minutes	4

***Note:** To reduce browning and excess smoke when broiling, use a lower rack position and increase the broil time.

Oven Fan

A convection fan (select models) is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected.

Important: The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

Oven Vent

The oven vent is incorporated into the downdraft ventilation system on the cooking surface.

When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. **Do not** block the vent opening for best baking results.

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed. If the oven light is on when the door is opened, the light will go off when the door is closed.

Oven Bottom

Protect the oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

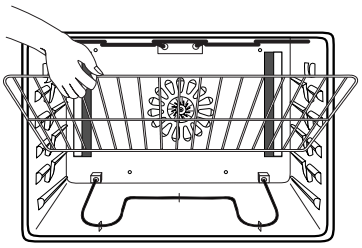
⚠ CAUTION

- **Do not** attempt to change the rack position when the oven is hot.
- **Do not** use the oven for storing food or cookware.

Three standard flat racks were packaged for the oven.

To remove:

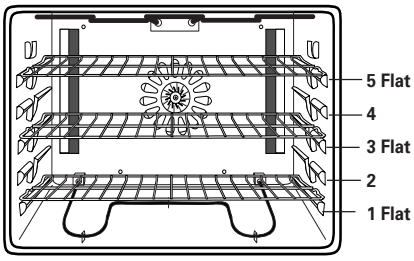
1. Pull forward to the "stop" position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.



To replace:

1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide into the oven.

Rack Positions



RACK 5 (highest position)**:**

Used for two-rack cooking and broiling.

RACK 4:

Used for two-rack baking and broiling.

RACK 3:

Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:

Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies, frozen pies or two-rack baking.

RACK 1:

Used for roasting large cuts of meat and poultry, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 5.

Three rack (convection only)**:** Use rack positions 1, 3 and 5 (see illustration).

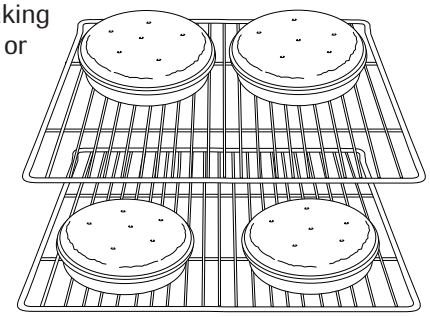
Notes:

- When convect baking on two or three racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.
- **Do not** cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks with or without convection, use racks 2 and 5.

Place the cakes on the rack as shown.



OPTIONS

More Options

Cook & Hold (select models)

1. Press the **More Options** pad.
2. Select **COOK/HOLD**.

3. Enter cook time using Quickset pads or the number pads.
4. Select **BAKE** or **CONVECT**.
5. When BAKE is pressed, select the temperature using Quickset pads or the number pads.
6. When CONVECT is pressed, select **CNVT BAKE**, **CNVT ROAST** or **CNVT PASTRY**, then select the desired temperature using the Quickset pads or the number pads.

The oven will cook for the selected time, then Keep Warm for one hour. The oven will automatically turn off.

Important: If the recipe recommends preheating the oven, add time to the cook time.

Delay

1. Press the **More Options** pad.
2. Press the arrow until DELAY is displayed.
3. Select **DELAY**.
4. Select Delay time using Quickset pads or the number pads.
5. Select **BAKE**, **CONVECT** or **CLEAN**, then select temperature using the Quickset or number pads.

To set Delay Bake:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see above).
2. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
3. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.
4. The display will show DELAY TIME, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

To set Delay Convect: (select models)

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see above).
2. Select **BAKE**, **ROAST** or **PASTRY**.
3. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
4. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.
5. The display will show CONVECT DELAY, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

To set Delay Clean:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see below left).
2. REMOVE RACKS will show in the display. Remove the racks from the oven and select **CONTINUE**.
3. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Select **MEDIUM** or **HEAVY** soil level using the Quickset pads. There is a brief delay while the door locks.
4. DELAY CLEAN, the cleaning time, the delay time and unlock time (based on the selected soil level) will show in the display. When the delay time has expired, the clean time will be displayed and the oven will begin to preheat.

For more information on self-cleaning, see page 5.

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

Proofing (select models)

The Proofing feature can be used to raise yeast-based bread products prior to baking. There are two proofing methods available – Rapid and Standard.

Standard proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Rapid proofing provides faster proofing results than countertop or Standard proofing, without harming the yeast.

1. Press **More Options** pad.
2. Select **PROOFING**.
3. Select **RAPID** or **STANDARD**.
4. When proofing is complete, remove the dough from the oven and press the **CANCEL** pad.

Notes:

- For any dough that requires one rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- When using frozen bread dough, choose **RAPID PROOFING**. There is no need to thaw dough before proofing.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Rapid Proofing can be used for the second rise.
- If oven temperature is too high for proofing, OVEN COOLING will appear in the display.

9. When the selected internal temperature of the food has been reached, the oven will shut off and a beep will sound.
10. Remove the probe from the oven receptacle. **The probe will be hot.** Hold probe plug with an oven mitt or potholder when removing from the oven.

Notes:

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the beep has sounded and the oven has turned off. For this reason, it is important to remove the food from the oven as soon as the beep sounds.
- Use the handle of the probe for inserting or removing. ***Do not pull on the cable.***
- **The probe is hot after cooking** – use a potholder or oven mitt to remove.
- To protect the probe, if meat is not completely thawed, insert probe after 1-2 hours of roasting.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. **Do not submerge probe in water or wash in dishwasher.**

Suggested Internal Food Temperatures

FOOD		INTERNAL TEMPERATURE
Ground Beef		165° F
Fresh Beef, Veal, Lamb	Medium Rare	145° F
	Medium	160° F
	Well Done	170° F
Chicken, Turkey	Whole	180° F
	Breast	170° F
Pork	Medium	160° F
	Well Done	170° F
	Ham, Precooked	140° F

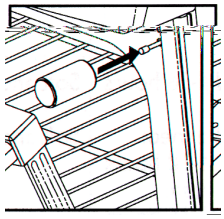
Drying

For best results, use a drying rack. A drying rack allows air to circulate evenly around the food.

The convection fan will operate during the drying procedure.

To set Drying:

1. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
   - Open the oven door slightly.
   - Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch at the upper right side of the oven frame. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door to allow moisture to escape.



   - Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

   Important: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.
2. Press **Convect** pad.
3. Press the arrow to scroll.
4. Select **DRYING**.
5. Select a displayed temperature or enter a temperature with the number pads. Temperatures can be set between 100° F and 200° F.
6. DRYING and the temperature will be displayed. PREHEAT will be displayed until the programmed temperature is reached.
7. When drying is complete, remove food from oven and press **CANCEL** pad.

CANCEL

Follow the *Drying Guide* on page 25 for drying times. Check foods at minimum times given. Cool foods to room temperature *before* testing for doneness.

Notes:

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. Meat and jerky should be dried at 145° - 150° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- **The length of drying times vary due to the following: Water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.**
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acidic or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

Drying Guide

FRUITS	VARIETIES BEST FOR DRYING	PREPARATION	APPROX. DRY TIME at 140° F **	TEST FOR DONENESS AT MIN. DRY TIME
Apples*	Firm varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice lengthwise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. **Do not** dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. **Do not** use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
VEGETABLES				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	**Do not** use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally into 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
HERBS				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Pat dry with a paper towel. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

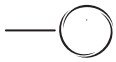
* Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 24 for specific methods.
** 12 Hour Off will not occur during drying functions.

Thaw and Serve

Use Thaw and Serve to thaw frozen foods that require thawing, but not cooking, before serving.

To set Thaw-Serve:

1. Place food in the oven on rack 3.
2. Press **Convect** pad.
3. Press the arrow to scroll.
4. Select **THAW-SERVE**.
5. Select number of minutes to thaw.



6. THAW-SERVE, COOK TIME and the cook time countdown will be displayed.
7. If thawing is complete before time elapses, press the **CANCEL** pad and remove food from the oven. When the time has elapsed, the oven will turn off and beep.

Important: This feature is not meant for thawing meats or other foods that need to be cooked before serving.

Thaw and Serve Chart

FROZEN ITEMS*	THAW-SERVE TIME**	HINTS
Whole Pies & Cakes **Pies:** Lemon meringue, cream, pecan, chocolate, sweet potato, French silk **Cakes:** Vanilla, chocolate, coconut, and three-layer cakes, pound cake, Boston cream pie	1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve 15 minutes for cakes and 30 minutes for pies. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes.	• Thawing for 30 minutes makes it easier to slice whole pies, cakes and cheesecake. • Layer cakes will require only 15 minutes before slicing. • Size and texture of food being thawed will affect Thaw-Serve time. • Larger or denser desserts may take longer to thaw. • Cake slices will thaw quicker than pies. Sweet potato pie slices may require 20 to 30 minutes.
Individual Servings: Slices of pie, slices of cake, other individual desserts, eclairs, cream puffs	1. Remove frozen food from container. 2. Place on plate. 3. Place plate on rack in middle of oven. 4. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes.	
Cheesecake	1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve for 30 minutes. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for up to 15 minutes if desired.	
Pre-Cooked, Meat-Filled Appetizers	1. Remove frozen food from container. 2. Place on plate. 3. Place plate on rack in middle of oven. 4. Thaw-Serve for 10 to 15 minutes.	

***** Only "Thaw and Serve" or "Ready to Serve" frozen foods can be used with this feature. **DO NOT** attempt to thaw frozen meats, poultry or seafood.

** It is not necessary to preheat the oven.

FAVORITES

Favorites

Favorites stores up to 10 of your favorite recipes. Convection ovens come with five preprogrammed recipes.

To select a recipe from the preset Recipe List:

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **RECIPE LIST**.
3. Select desired recipe on screen or press arrow key to scroll to the desired recipe.

4. Once the recipe is selected, oven will begin preheating to the set program.
   - You may press the **More Options** pad to add COOK/HOLD or DELAY.
5. When finished, press the **CANCEL** pad and remove food from the oven.

To Save the Last Recipe Completed:

(Bake, Convect Bake, Convect Roast, Convect Pastry, Convect Broil, Drying, Keep Warm, Proofing)

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **SAVE LAST**.
3. Enter the name using the keypads.
   - For example, to save lasagna, press the <**JKL**> pad *three* times for "L"; Press the <**ABC**> pad *once* for "A"; press the <**STU**> pad *once* for "S". Continue until you've finished the word.
4. After each desired letter wait three seconds until an underline appears in the next space or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
   - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. When the recipe name has been entered, the last settings will be displayed for a few seconds.
6. RECIPE LIST will then be displayed to scroll through the list.
7. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

To Create a New Favorite Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll through selections.
3. Select **CREATE NEW** with touchpad on left.
4. Enter the name using the keypads.
   - For example, to save lasagna, press the <**JKL**> pad *three* times for "L"; Press the <**ABC**> pad *once* for "A", press the <**STU**> pad *once* for "S". Continue until you've finished the word.
   - After each desired letter wait three seconds until an underline appears in the next space or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
   - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. Select **ENTER** to save name.
6. Select cooking mode, such as BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, etc.
7. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads.
8. Add Cook/Hold by selecting **YES** or omit Cook/Hold by selecting **NO**.
9. If you selected YES, enter cook time using the Quickset pads or the number pads.
10. Add Delay by selecting **YES** or omit Delay by selecting **NO**.
11. If you selected YES, enter the delay time by using the Quickset pads or the number pads.
12. The control will display programmed settings then return to the Favorites menu.
13. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

To Edit a Saved Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll.
3. Select **EDIT RECIPE**.
4. Select desired recipe to edit. You may need to press arrow key to find desired recipe.
5. Follow menu to revise recipe settings as desired.
6. The display will return to the Favorites menu. RECIPE LIST will be displayed.
7. Press **Favorites** pad to exit Favorites menu.

To Delete a Favorite Recipe:

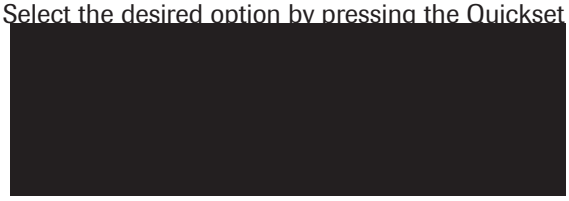
1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll.
3. Select **DELETE RECIPE**.
4. Find recipe to be deleted. You may need to press arrow key to find desired recipe.
5. The Control will ask again to make sure you want to delete that recipe. Select **YES** or **NO**.
6. Press **Favorites** pad to exit Favorites menu.

To exit out of Favorites at any time, press the **Favorites** pad.

SETUP

Setup

1. Press the **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll through the Setup options.
3. Select the desired option by pressing the Quickset pads.



Note: To back out of a screen without making any changes, press the **Setup** pad. The display will return to the time of day.

Clock

Use the Clock option to:

- Set the time of day.
- Set day of week.
- Select AM or PM (12-hour mode only).
- Choose a 12 or 24 hour clock display.
- Disable the clock display.

Language

The language of the screens in the display window can be set to English, French or Spanish. To change the display language from English:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **LANGUAGE**.
3. Use the arrow to scroll to next screen, if needed.
4. Select the desired language.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

Auto Convect Conversion

(select models)

The oven comes from the factory set for Auto Convect Conversion.

Auto Convect Conversion automatically reduces the set temperature by 25° for Convect Bake and Convect Pastry.

For Convect Roast the control will alert you at 75% of the programmed roasting time to check foods for doneness.

Notes:

- When using Convect Bake and Convect Pastry with the Auto Convect Conversion option turned off, reduce the set temperature by 25° F.
- If Convect Roasting with the Auto Convect Conversion option turned off, check food at 75% of the conventional time.

To deactivate Auto Convect Conversion:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **AUTO CONVECT**.
3. Select **OFF**.
4. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

To reactivate Auto Convect Conversion:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **AUTO CONVECT**.
3. Select **ON**.
4. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

C/F

The displayed temperature scale can be changed from Fahrenheit to Celsius.

To change the scale:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll to the next screen.
3. Select **C/F**.
4. Select the desired temperature scale.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

Sabbath Mode

The oven is set to shut off after 12 hours if you accidentally leave it on. The Sabbath Mode overrides the 12-hour shut-off and can either be set to come on automatically or can be set manually as desired.

Only Bake or Cook/Hold Bake will operate when the oven is in Sabbath Mode. All other functions are invalid. If a function other than Bake or Cook/Hold Bake is in operation when Sabbath Mode starts, the function will be canceled.

To activate Sabbath Mode:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **SABBATH**.
4. Select **AUTO** or **MANUAL**.
   - AUTO will automatically prompt you to enter a Bake temperature on Friday at 2 pm and stay in Sabbath mode for 33 hours. SABBATH ENABLE appears in the display for 90 minutes. If Bake or Cook/Hold Bake are desired during Sabbath Mode, they must be programmed during this time *before* AUTO Sabbath Mode is active.
   - MANUAL sets the oven to Sabbath Mode for 72 hours. SABBATH and SABBATH ENABLE appear in the display for five minutes. If Bake or Cook/Hold Bake are desired during Sabbath Mode, they must be programmed during this time *before* the MANUAL Sabbath Mode is active.
5. Select **ON** or **OFF**.
6. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

Temp Adjust

Oven temperatures are carefully tested at the factory. It is normal to notice some baking time or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipes, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **TEMP ADJUST**.
4. Enter the desired temperature change using the number pads.
5. Select **To givncreasbakinctlreasbaicipes-w 1 n is**

   pads.

3. Use the arrow to scroll.
4. Select **1-30 MIN** to hear one beep every thirty seconds.

   OR

   Select **1-60 MIN** to hear one beep every sixty seconds.

   OR

   Select **1 BEEP** to hear one beep only at the end of cooking.
5. Press the **Setup** pad to exit.

Setup
On / Off

To change the timer beeps:

1. Follow "Tones" steps 1-3 (see above).
2. Select **TIMERS TONES**.
3. Use the arrow to scroll.
4. Select **2-30 SEC** to hear two beeps every thirty seconds.

   OR

   Select **2-60 SEC** to hear two beeps every sixty seconds.

   OR

   Select **1 BEEP** to hear one beep only at the end of the set time.
5. Press the **Setup** pad to exit.

To change the volume of the beeps:

1. Follow "Tones" steps 1-3 (see above).
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **VOLUME**.
4. Select **HIGH** for the highest volume.

   OR

   Select **MEDIUM** for medium volume.

   OR

   Select **LOW** for the lowest volume.
5. Press the **Setup** pad to exit.

12 HR Shutoff

The oven will automatically turn off at the end of 12 hours if you accidentally leave it on.

To turn off this feature:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **12HR SHUTOFF**.
3. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
4. Press the **Setup** pad to exit.

Setup
On / Off

Energy Saver

To save energy, the display can be set to go dark if it is not being used.

To set the Energy Saver feature:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **ENERGY SAVER**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

Press any pad to "wake up" the display.

Setup
On / Off

Service

This area of the oven control displays the Jenn-Air Customer Service toll-free phone number.

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **SERVICE**.
4. Press the **Setup** pad to exit.

Setup
On / Off

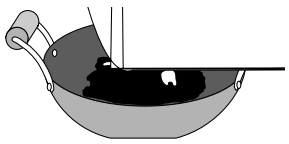
Demo

When Demo is selected, you will see a short presentation highlighting the features of your new Jenn-Air range.

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **DEMO**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

Setup
On / Off

ACCESSORIES



WARRANTY & SERVICE

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Please Note: This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

Limited Warranties - Parts Only

Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below (If applicable to the appliance purchased) which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Touch pad and microprocessor**
- **Magnetron tube**
- **Glass-ceramic Cooktop: Due to thermal breakage**
- **Electric Heating Elements: Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.**
- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

Note: When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number of your appliance;
c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

Cuisinière encastrable électrique à évacuation descendante Jenn-Air® - dessus lisse

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 33-36
Informations sur les conduits 36
Entretien et nettoyage 37-39
Entretien 39-40
Dépannage 41-42
Cuisson sur la surface 43-46
Cuisson au four 47-53
Options 54-58
Réglage favori 59-60
Réglage 60-62
Accessoires 62
Garantie et service 63
Guía de uso y cuidado 64

JENN-AIR®

Installateur : Veuillez remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lisez le guide et conservez-le pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au :
Service à la clientèle de Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Du lundi- au vendredi, de 8 h- à 20 h, heure de l'Est)
Internet : http://www.jennair.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 63 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Communiquez toujours avec le fabricant si vous ne comprenez pas un problème ou une situation.

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT causer de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT causer des blessures mineures.

Lisez toutes les instructions *avant* d'utiliser cet appareil ; observez toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait causer une utilisation incorrecte de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour assurer une utilisation appropriée et en toute sécurité : Seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. **Ne tentez pas de régler**, réparer ou remplacer un composant de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Débranchez **toujours** l'appareil *avant* d'en faire l'entretien.

Instructions générales

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT : La bride antibasculement doit être convenablement installée afin de réduire le risque de basculement de l'appareil lors d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four.

Utilisez une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds de mise à niveau arrière doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Assurez-vous que la cuisinière est bien ancrée au sol après **chaque** déplacement.

Pour éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée

Assurez-vous que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre en marche.

Gardez les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. **Ne rangez pas** de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher un feu de graisse, **évitez** toute accumulation de graisse ou autre matière inflammable à l'intérieur ou près de l'appareil.

En cas d'incendie

Débranchez l'appareil et la hotte de ventilation, pour minimiser la propagation des flammes. Éteignez les flammes, puis mettez la hotte en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.

- **Table de cuisson :** Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE saisissez ou déplacez JAMAIS un ustensile de cuisine enflammé.

- **Four :** Fermez la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne jetez pas d'eau sur un feu de graisse. Utilisez du bicarbonate de sodium, un extincteur à mousse ou un produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité des enfants

⚠ ATTENTION

NE placez JAMAIS des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait se blesser gravement.

NE laissez JAMAIS des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. **Ne laissez jamais** un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou à l'intérieur peuvent être chauds. Laissez refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Les enfants doivent comprendre que l'appareil n'est pas un jouet. Ils **ne doivent pas** jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. **Ne jamais** monter, s'appuyer ou s'assoir sur la porte. L'usage de la porte à des fins autres que celles prévues peuvent endommager cette dernière, entraîner le renversement de l'appareil et blesser gravement.

Pour éviter d'endommager l'appareil ou de mettre en danger l'utilisateur, **n'utilisez pas** cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. **N'utilisez pas** non plus le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

N'entravez pas la circulation d'air en obstruant l'évent du four.

NE TOUCHEZ JAMAIS LES ÉLÉMENTS DE CUISSON NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants, même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, **ne touchez pas** les éléments de cuisson ni les parois intérieures du four. Évitez leur contact avec les vêtements ou autres matériaux inflammables, jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : l'ouverture de l'évent et les surfaces avoisinantes, ainsi que la porte et le hublot du four.

Ne touchez pas l'ampoule chaude du four avec un linge humide car elle pourrait se casser. Si l'ampoule se casse, débranchez l'appareil *avant* de retirer l'ampoule afin d'éviter un choc électrique.

N'utilisez JAMAIS de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole ou une grille du four. Ceci pourrait endommager l'appareil ou causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les instructions données dans ce guide.

Cuisson et sécurité

NE faites JAMAIS chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait le faire éclater, provoquant ainsi de graves blessures corporelles et des dommages matériels.

Utilisez des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. **N'utilisez jamais** un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques. Ces articles pourraient traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou encore, s'accrocher à une pièce de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés. Évitez de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu et provoquer des brûlures s'ils entrent en contact avec un élément chauffant.

Placez toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsqu'il est froid. Faites coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou d'enlever un plat à l'aide de maniques robustes et sèches. Évitez d'introduire la main dans le four pour déposer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utilisez une manique sèche. **Ne touchez pas** un élément chaud avec une manique.

Utilisez les grilles dans leur four d'origine seulement.

Ouvrez toujours très prudemment la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper *avant* de retirer ou déposer un plat.

AVERTISSEMENT – METS PRÉPARÉS : Suivez les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson,

jetez immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou la sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

Éteignez toujours toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Suivez les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. **N'utilisez pas** un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **N'utilisez pas** de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut entraîner de graves dangers, entraver le rendement de l'appareil et réduire la longévité de ses composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four, sans risque de se casser sous l'effet du choc thermique. Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orientez la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson, et non vers l'extérieur ou vers un autre élément. Vous réduirez ainsi le risque de brûlure, d'inflammation des matières combustibles ou de renversement causé par un jeune enfant qui pourrait saisir ou renverser accidentellement un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur.

Table de cuisson

NE laissez JAMAIS un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement à un réglage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait générer une fumée abondante et la graisse qu'il contient pourrait s'enflammer.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utilisez toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisissez un ustensile de même taille que l'élément.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE : N'utilisez JAMAIS une surface de cuisson endommagée. Les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la surface de cuisson endommagée et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Friteuses

Exercez une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laissez la graisse refroidir *avant* de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyez fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière, pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur le filtre ou la hotte et provoquer des feux de graisse.

Si vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Arrêtez toutes les commandes et attendez le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Travaillez prudemment afin d'éviter les brûlures par la vapeur si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les renversements sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint est essentiel à l'étanchéité de l'appareil. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

N'utilisez pas de protection pour couvrir la sole ou de nettoyant pour four à l'intérieur du four autonettoyant ou près de ses composants.

Avertissement et avis importants

En vertu de la « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces du four encastré deviennent très chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, **n'essayez pas** de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est affiché.
- Évitez de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **N'utilisez pas** de nettoyant commercial pour four sur le fini ou tout autre composant du four pour ne pas les endommager.

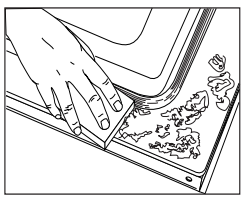
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures de cuisson supérieures à la normale afin de nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

Si le four est très sale, il est normal d'observer la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Il est préférable de nettoyer le four à intervalles réguliers, plutôt que d'attendre que les résidus s'accumulent.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteignez la lampe de four *avant* le nettoyage. Celle-ci risquerait de griller durant le cycle de nettoyage.
2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Si vous n'enlevez pas les grilles, elles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi facilement après le cycle d'autonettoyage. **Important :** *Avant* l'autonettoyage, enlevez la grille d'aération de la surface de cuisson.
3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture du joint de la porte à l'aide d'eau et de détergent ou d'un nettoyant non abrasif comme Bon Ami*. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, **ne nettoyez pas** et ne frottez pas le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.



5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. L'émail vitrifié possède une résistance limitée aux composés acides. Il peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés *avant* le cycle d'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Clean

1. Appuyez sur la touche **Clean** (Nettoyage).
2. ENLEVER GRILLE sera affiché. Retirez les grilles.
3. Sélectionnez **CONTINUER** à l'aide de la touche rapide. Les touches rapides sont situées de chaque côté de l'afficheur du tableau de commande.
4. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** à l'aide des touches rapides.

OU

Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.

5. NETTOYAGE, TIME (Duree), VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés pendant le nettoyage du four. REFROIDISS s'affichera lorsque le nettoyage sera terminé, le four étant toujours verrouillé.

Important : La porte sera déverrouillée environ une heure après la fin du nettoyage. La mention REFROIDISS disparaîtra de l'afficheur losque la porte sera déverrouillée.

Pour différer l'autonettoyage :

Clean

1. Appuyez sur la touche **Clean**.
2. ENLEVER GRILLE sera affiché. Retirez les grilles.
3. Sélectionnez **CONTINUER** à l'aide de la touche rapide. Les touches rapides sont situées de chaque côté de l'afficheur du tableau de commande.
4. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** à l'aide des touches rapides.

OU

Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.

5. La porte se verrouillera. NETTOYAGE, TIME, VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés.
6. Après le verrouillage de la porte, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
7. Sélectionnez **DEMARR DIFFERE** à l'aide de la touche rapide.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

8. Choisissez le nombre d'heures d'attente avant que ne commence le cycle d'autonettoyage.
9. La durée du délai et la durée du nettoyage seront affichées.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle de nettoyage, la porte sera déverrouillée et la mention REFROIDISS disparaîtra de l'afficheur. À partir de ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal, enduisez celles-ci, ainsi que leurs supports, d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des dépôts acides ou sucrés n'ont pas été essuyés avant l'autonettoyage. Ceci est normal et N'affecte PAS la performance de l'appareil.

Remarques :

- Si la porte du four reste ouverte, FERMER PORTE sera affiché jusqu'à ce que la porte soit fermée.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) et celui où vous appuyez sur une touche numérique, la programmation retournera automatiquement à l'affichage précédent.
- Vous endommagerez la porte du four si vous forcez son ouverture durant le nettoyage ou le refroidissement.
- Il peut y avoir présence d'odeur et de fumée durant les premiers nettoyages du four. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra avec le temps. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir une présence excessive de fumée et d'odeur.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible que vous entendiez des bruits causés par la dilatation et la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

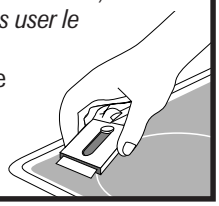
Techniques de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Assurez-vous qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou chaude *avant* de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Pour éviter la formation de taches ou une décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous devez retirer une pièce, veillez à la remettre en place correctement.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIÈCE	NETTOYAGE
Table de cuisson – Vitrocéramique	***N'utilisez jamais de nettoyant pour four, d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniaque ou de nettoyant pour verre contenant de l'ammoniaque. Important : Prenez contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fissure, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.*** • Laissez la table de cuisson refroidir *avant* de la nettoyer. • **Généralités** – Nettoyez la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, à l'aide d'un papier essuie-tout humide et de la crème de nettoyage pour table de cuisson* (pièce nº 20000001)**. Puis, polissez avec un linge sec et propre. ***Important :*** *Des marques permanentes apparaîtront si vous laissez la saleté restée sur la surface de cuisson cuire de façon répétée.* • **Saleté importante ou marques de métal** – Humidifiez une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson* et frottez pour retirer autant de saleté que possible. Appliquez une mince couche de crème, recouvrez avec du papier essuie-tout humide et laissez reposer pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour une souillure tenace). Gardez humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frottez à nouveau, puis polissez avec un linge propre et sec. ***Important :*** *N'utilisez qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE et HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.* • **Saletés cuites ou desséchées** – Frottez avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson*. ***Important :*** *Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un angle de 30° et grattez pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyez comme il est décrit ci-dessus. Ne vous servez pas de la lame de rasoir tous les jours pour ne pas user le motif du verre.* • **Plastique ou sucre fondu** – Réglez immédiatement l'élément sur **LOW** (Bas) et grattez le sucre et le plastique de la surface chaude pour les éloigner vers une zone plus froide. **ÉTEIGNEZ** ensuite l'élément et laissez-le refroidir. Nettoyez le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et une crème de nettoyage pour table de cuisson*. 

Suite

PIÈCE	NETTOYAGE
Tableau de commande	• Pour verrouiller les commandes pendant le nettoyage, reportez-vous à la section *Verrouillage des commandes* de la page 48. • Essuyez avec un linge humide. Séchez bien. • Les nettoyants pour verre peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. ***NE pulvérisez PAS le produit directement sur les touches de commande et l'afficheur.*** • **N'utilisez pas** d'autres produits à vaporiser, nettoyants abrasifs ou de grandes quantités d'eau sur le tableau.
Boutons de commande	• Placez les boutons à la position ARRÊT et retirer-les en tirant. • Lavez, rincez et séchez. **N'utilisez pas** un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer le fini. • Faites fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que les boutons ont été correctement réinstallés.
Hublot et porte – Verre	• Évitez d'utiliser trop d'eau, car elle risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre, causant ainsi des taches sur le hublot. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un nettoyant pour verre peut être utilisé si vous le pulvérisez d'abord sur un chiffon. • **N'utilisez pas** de produits abrasifs comme les tampons à récurer, la laine d'acier ou les nettoyants en poudre qui peuvent rayer le verre.
Intérieur du four	• Suivez les instructions présentées aux pages 37-38 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyez à l'eau savonneuse. • Éliminez les saletés tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Les grilles se décolorent et glissent difficilement si elles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela se produit, enduisez le bord des grilles et leurs supports avec un peu d'huile végétale pour leur permettre de glisser à nouveau, puis essuyez l'excès.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT UN AGENT DE BLANCHIMENT CHLORÉ.*** • ***N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU À BASE D'ORANGE.*** • ***ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DU GRAIN PENDANT LE NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère ––** Nettoyez à l'aide un linge doux ou d'une éponge et un des produits suivants : eau savonneuse, mélange vinaigre blanc/eau, nettoyant pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre. Rincez et séchez. Pour polir et aider à prévenir les traces de doigts, appliquez Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/importante ––**Nettoyez à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge humide et l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub*. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées en frottant dans le sens du grain avec un tampon tout usage Scotch-Brite* humide. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • **Décoloration ––** Avec un chiffon doux ou une éponge humide, appliquez le nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le vaporisateur pour acier inoxydable Magic Spray*.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

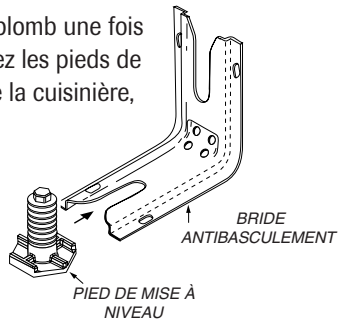
ENTRETIEN

Pieds de mise à niveau

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la bride antibasculement fixe convenablement au sol l'un des pieds de mise à niveau arrière. Ceci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb une fois installée. Dans le cas contraire, tournez les pieds de mise à niveau, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.



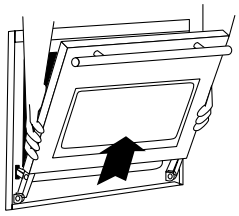
Porte du four

⚠ ATTENTION

Ne grimpez **JAMAIS** ou ne posez JAMAIS de charge excessive sur la porte du four ouverte. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, casser la porte ou causer des blessures.

- **N'essayez JAMAIS** d'ouvrir ou de fermer la porte ou de mettre le four en marche si la porte n'est pas bien remise en place.
- **Ne placez JAMAIS** les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont munis d'un ressort. S'ils sont accidentellement heurtés, ils se rabattent violemment contre le cadre du four et risquent de vous blesser les doigts.

Dépose de la porte :



1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte du four jusqu'à la position d'arrêt pour le gril (environ 4 po/10 cm).
2. Tenez la porte de chaque côté. **Ne soulevez pas** la porte par la poignée.
3. Tirez vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.

Remise de la porte :

1. Tenez la porte de chaque côté.
2. Alignez les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faites glisser la porte sur les bras de charnière, jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Poussez sur les coins supérieurs de la porte pour qu'elle soit bien assise sur les charnières. La porte doit être droite.

Important : La porte d'une cuisinière neuve peut sembler « spongieuse » lorsqu'elle est fermée. Ceci est normal et diminuera avec le temps.

Éclairage du four

⚠ ATTENTION

- Débranchez la cuisinière *avant* de remplacer l'ampoule.
- Laissez le four refroidir *avant* de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le couvre-ampoule et l'ampoule sont froids *avant* de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule par une ampoule appropriée, commandez-la auprès de Jenn-Air. Téléphonez au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) et commandez une ampoule halogène, pièce n° 74004458.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Débranchez la cuisinière.
2. Une fois le four froid, saisissez le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. Enlevez-le en tirant.
3. Enlevez soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, **ne la touchez pas** à mains nues. Tenez-la avec un linge sec ou de l'essuie-tout. Enfoncez **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettez le couvre-ampoule en l'enclenchant en place.
6. Rebranchez la cuisinière. Remettez l'horloge à l'heure.

Hublot du four

Protection des hublots :

1. **N'utilisez pas** de produits nettoyants abrasifs comme les tampons à récurer en laine d'acier ou les produits de nettoyage en poudre qui peuvent rayer le verre.
2. **Ne heurtez pas** le verre avec un ustensile, un meuble, un jouet ou tout autre objet.
3. **Ne fermez pas** la porte du four avant d'avoir replacé les grilles.

Toute dégradation du verre (rayure, choc, tension, etc.) peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	• Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifiez si la fiche est bien branchée sur la prise. • Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez le fusible. • Vérifiez la source d'alimentation électrique.
Une partie ou la totalité de la cuisinière ne fonctionne pas.	• Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Voyez les pages 43 et 47. • Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez la page 38. • Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez les pages 49 et 37. • Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez la page 48. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 61.
L'horloge, l'afficheur et/ou les lampes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas.	• Le four peut être programmé pour une fonction différée ou de cuisson et maintien. • Le verrouillage des commandes est peut-être activé. Voyez la page 48.
Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.	• Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez la page 46 pour son emplacement. • Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée et devient plus chaude ou plus froide. Voyez la page 61 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. **Important :** Il n'est pas recommandé de régler la température si un problème se manifeste avec une ou deux recettes seulement.
Les aliments ne grillent pas correctement ou produisent trop de fumée.	• Vérifiez la position des grilles. L'aliment est peut-être trop près de l'élément. • L'élément du gril n'a pas été préchauffé. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. **Ne garnissez jamais** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. • La porte du four était fermée durant la cuisson au gril. Laissez la porte ouverte jusqu'à la première butée (environ 4 po/10 cm). • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril. • Une lèchefrite sale a été utilisée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
L'autonettoyage ne se fait pas.	• Déterminez si l'appareil a été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez la page 37. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 671. • Le four est peut être à une température supérieure à 204° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • Avant l'opération d'autonettoyage, vous n'avez pas éliminé les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. Laissez le four refroidir pendant environ une heure après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte lorsque le message LOCK (Verrouillage) n'est plus affiché. • La commande et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez la page 48.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne fonctionne pas.	• Le four peut être en mode sabbat. Voyez la page 61.

PROBLÈME	SOLUTION
La surface en vitrocéramique révèle des signes d'usure.	1. Fines rayures ou abrasions. • Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. **Ne faites pas** glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. Assurez-vous que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utilisez les produits de nettoyage recommandés. Voyez la page 38. 2. Marques de métal. • **Ne faites pas** glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Après le refroidissement, nettoyez la surface avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voyez la page 38. 3. Petites marques et traces marron. • Enlevez rapidement les produits renversés. **N'essuyez jamais** la surface avec une éponge ou un linge sales. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. 4. Zones à reflet métallique. • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utilisez les agents de nettoyage recommandés. Voyez la page 38. 5. Écaillage et piqûres de corrosion. • Enlevez rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voyez la page 38.
De l'humidité se dépose sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.	• Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Le nettoyage du hublot a produit trop d'humidité.
Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage.
L'élément chauffant du gril ou la table de cuisson ne produisent pas suffisamment de chaleur.	• Les commandes des éléments de surface ne sont pas réglées correctement. • La tension qui alimente la maison peut être faible.
Le système de ventilation ne capte pas la fumée efficacement.	• Vérifiez la ventilation croisée de l'air de la pièce ou l'air de renouvellement. • Le clapet de la bouche d'aération murale est peut être coincé. • La table de cuisson peut être incorrectement installée. Vérifiez les informations sur les conduits. Voyez la page 36. • Le filtre à air peut être mal installé. Voyez la page 46.
Codes d'anomalie	• Le four peut déceler une anomalie lors de la programmation ou du fonctionnement. En cas d'anomalie, le message DEFAUT DETECTE – APPUYEZ ENTER POUR REESSAYER peuvent apparaître. Suivre les indications de l'affichage. Si l'anomalie réapparaît ou ne s'efface pas, appeler un réparateur agréé ou composer le numéro sans frais de l'afficheur. • Si la même opération est essayée avant que le four ne soit réparé, le message CARACTÉRISTIQUE NON DISPONIBLE – APPUYEZ AIDE paraîtra. La caractéristique sera dans l'incapacité de fonctionner tant que la réparation n'aura pas été effectuée. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur **CANCEL** (Annuler) et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur agréé.
Des bruits se font entendre.	• Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêter. Ceci est normal. • La chaleur dans le four, puis le refroidissement, peuvent produire des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
SAb clignote puis, s'affiche continuellement.	• Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyez sur la touche **Setup** (Réglage) pendant cinq secondes.

CUISSON SUR LA SURFACE

Commandes de la surface de cuisson

Utilisez ces boutons pour commander l'allumage des éléments chauffants. Vous disposez d'un choix infini de réglages de puissance entre les positions Low (Bas) et High (Élevé). Vous pouvez mettre les boutons sur ces deux positions ou à tout autre endroit.

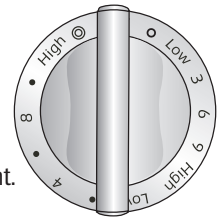
Réglage des commandes

1. Placez l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncez et tournez le bouton (dans un sens ou dans l'autre) jusqu'à la position désirée.
   - L'élément commandé par chaque bouton est identifié sur le tableau de commande. Par exemple, le schéma à droite indique l'élément avant droit.

3. Le voyant sur le tableau de commande indique le fonctionnement de l'élément. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est sur la position « on » (marche), le voyant s'illumine. Le voyant s'éteint dès qu'on coupe l'alimentation de l'élément.

   Lors de la mise sous tension d'un élément, on peut voir un rougeoiement à travers la surface lisse. L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High.
4. Après la cuisson, ramenez le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirez l'ustensile.

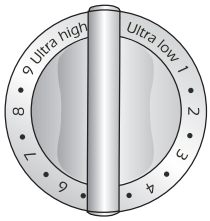
Élément double



La surface de cuisson est équipée de deux éléments doubles (avant droit et arrière gauche). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la *droite* pour utiliser le petit élément ou vers la *gauche* pour le grand élément.

Réglage personnalisé

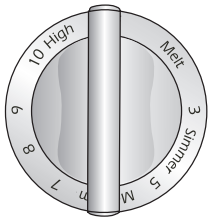
(certains modèles)



L'élément à réglage personnalisé offre deux dimensions d'élément et il est situé à l'avant à droite. Cet élément fait appel à un capteur électronique pour surveiller et régler en continu le débit de chaleur, ce qui permet précision et uniformité de la commande de température.

Éléments Flex-Choice[MC] (certains modèles)

Les éléments Flex-Choice[MC] sont des éléments à puissance variable qui fournissent un réglage ultra-bas pour faire fondre le chocolat et le beurre. Ils sont situés à l'avant à gauche et à l'arrière à droite.



Le réglage de fusion (Melt) est situé entre 3 et OFF (Arrêt). Les réglages de puissance en dehors de cette zone fonctionnent comme pour ceux d'un élément normal, allant de 3 ou Low à High.

Important : Lorsque vous utilisez les réglages courants pour préparer des aliments, quelques minutes peuvent être nécessaires pour que la zone de cuisson refroidisse jusqu'à atteindre le réglage Melt (Fusion).

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placez toujours l'ustensile sur l'élément de surface *avant* d'allumer l'élément. Pour éviter d'endommager la cuisinière, ne faites **jamais** fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **N'utilisez JAMAIS** la table de cuisson pour ranger des aliments ou des ustensiles.

PENDANT LA CUISSON

- Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Commencez la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduisez la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. **N'utilisez jamais** une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **Ne laissez JAMAIS** le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement. Ceci pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- **Ne touchez JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle ne se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement près des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Utilisez des maniques pour vous protéger les mains.

APRÈS LA CUISSON

- Assurez-vous que l'élément est éteint.
- Éliminez dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, veillez à n'y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur sans danger. La température pourrait être dangereuse pour certains articles comme les liquides volatils, les produits de nettoyage ou les flacons d'aérosol.
- **Ne laissez JAMAIS** d'objets, en particulier des articles en plastique, sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut mettre feu à un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique ou provoquer une augmentation de pression causant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **Ne laissez JAMAIS** du papier d'aluminium, une sonde thermique ou tout objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- **Ne rangez JAMAIS** des articles lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

- Pour éviter d'endommager ou de rayer la surface en vitrocéramique, veillez à **ne jamais** y laissez de sucre, de sel ou de graisse. Prenez l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout *avant* de l'utiliser.
- **Ne** faites **jamais** glisser de récipients métalliques épais sur la surface, au risque de la rayer.

Pour éviter la formation de taches

- **N'utilisez jamais** de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseront un film qui pourrait tacher la surface de cuisson lorsqu'elle sera chauffée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson sale peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

Pour éviter d'autres dommages

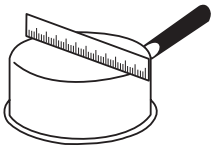
- **Ne laissez pas** fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit accidentellement, nettoyez immédiatement. (Voyez la section *Nettoyage*, à la page 38.)
- **Ne** laissez **jamais** le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement. Vous pourriez endommager l'ustensile et l'appareil.
- **N'utilisez jamais** la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne cuisez jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- **N'utilisez jamais** un petit récipient sur un grand élément. Il s'agit d'un gaspillage d'énergie qui pourrait causer des projections. Celles-ci brûleront sur la surface et devront être nettoyées.
- **N'utilisez pas** de récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou inégaux comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou encore, des marmites à conserves de grande taille ou à fond ondulé.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium ou des contenants faits d'aluminium. L'aluminium risque de fondre sur la surface en verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, **ne l'utilisez pas**. Appelez un réparateur agréé Jenn-Air.

Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes, comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

Test de la règle :



1. Placez une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. Tenez-la face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

Test de la bulle :

1. Mettez 1 po (2,5 cm) d'eau dans l'ustensile. Placez l'ustensile sur la surface de cuisson et tournez la commande sur **High** (Élevé).
2. Observez la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes indiquent de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes, donnant une cuisson inégale.

Sélectionnez	Évitez
Des ustensiles à fond lisse et plat.	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même taille que l'élément.	Des ustensiles plus petits ou plus grands que l'élément (différence de 2,5 cm (1 po).
Des poignées qui tiennent bien.	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui tiennent mal. Des poignées lourdes qui font renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien.	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat.	Des woks avec un fond sur anneau.

Cuisson au wok

Wok électrique ou à gaz en accessoire – Modèle AO142

Idéal pour la cuisson à la vapeur, sautée, braisée ou à l'étuvée. Le wok possède un fini anti-adhésif, des poignées en bois, un couvercle, une grille pour cuisson à la vapeur, des spatules à riz et une brochure de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé sur TOUS les modules.

Ustensiles de grande taille et mise en conserve

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les surfaces en vitrocéramique. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

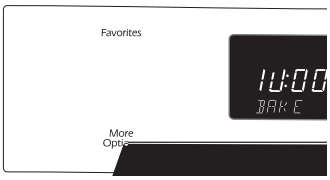
Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et la table de cuisson pourrait être endommagée.

Certaines marmites à conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces en vitrocéramique.

Pour la mise en conserve, ne choisissez que le réglage High jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduisez au réglage le plus bas, en maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la table de cuisson pourrait être endommagée.

Système de ventilation

Le système de ventilation incorporé retire les vapeurs de cuisine, les odeurs et la fumée émanant de la nourriture préparée sur la table de cuisson et le gril.



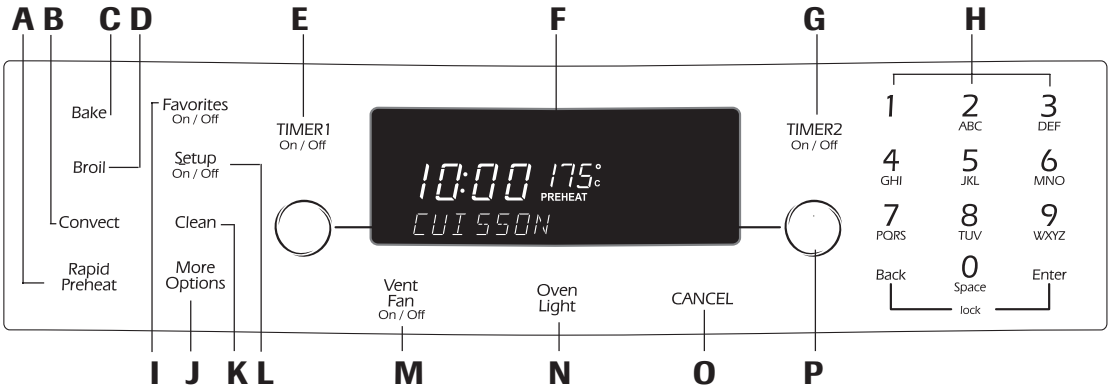
- Pour mettre en marche le système de ventilation manuellement, appuyez sur la touche **Vent Fan** (Ventilateur) située sur le tableau de commande électronique. Appuyez sur la touche *une* fois pour le réglage **Low** (Bas), une *seconde* fois pour **High** et une *troisième* fois pour arrêter le ventilateur **Off**.
- Le système de ventilation fonctionne **automatiquement** lorsque l'élément de gril est utilisé.
- Le ventilateur peut être utilisé pour éliminer les odeurs fortes provenant de la cuisine, comme lorsque vous coupez des oignons.

Entretien et nettoyage du système de ventilation

- **Grille d'aération :** La grille d'aération s'enlève facilement. Essuyez-la ou lavez-la au lave-vaisselle ou dans l'évier avec un détergent domestique doux. Pour ne pas rayer la surface, **n'utilisez pas** de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.
- **Filtre :** Arrêtez le ventilateur *avant* de retirer le filtre. Ce filtre est permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Nettoyez-le dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent, ou au lave-vaisselle.

CUISSON AU FOUR

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La console affiche les options de chaque fonction et vous guide pas à pas durant la programmation. Les caractéristiques du tableau de commande varient selon le modèle. L'afficheur du four illustré ci-dessus est programmé pour effectuer une opération de cuisson.

A	Rapid Preheat (Préchauffage rapide)	Pour diminuer la durée de préchauffage.
B	Convect (Convection)	Pour la cuisson au four et le rôtissage à convection.
C	Bake (Cuisson au four)	Pour la cuisson au four et le rôtissage.
D	Broil (Cuisson au gril)	Pour la cuisson au gril et le brunissage de la partie supérieure.
E	TIMER 1 (MINUTERIE)	Programme la minuterie.
F	Display (Afficheur)	Affiche les fonctions du four, les options et l'horloge.
G	TIMER 1 (MINUTERIE)	Programme la minuterie.
H	Touches numériques	Pour programmer la durée et la température ou pour entrer le nom des programmes favoris.
I	Favorites (Favoris)	Pour afficher, programmer ou sauvegarder des cycles de cuisson.
J	More Options (Autres options)	Pour accéder aux caractéristiques additionnelles.
K	Clean (Nettoyage)	Pour programmer le cycle d'autonettoyage.
L	Setup (Réglage)	Pour afficher ou modifier les réglages par défaut de l'usine.
M	Vent Fan (Ventilateur)	Met en marche le ventilateur sur la table de cuisson.
N	Oven Light (Lampe de four)	Pour allumer ou éteindre la lampe de four.
O	CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf la minuterie, l'horloge, les réglages favoris, le réglage et le ventilateur.
P	Quickset Pads (Touches rapides)	Pour choisir les options affichées sur la console (à côté de la console sur les deux côtés).

Touches rapides

Les touches rapides sont situées de chaque côté de la console et sont utilisées pour sélectionner la fonction désirée ou l'option affichée. Pour choisir l'option ou la fonction, appuyez sur la **touche rapide** près du mot.

Si vous désirez retourner à l'écran précédent de la fonction ou de l'option, appuyez sur la touche **Back** (Précédent). Lorsque vous avez terminé la programmation, appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) ou attendez quatre secondes et la fonction débutera automatiquement.

Les flèches pointant vers le haut indiquent la présence d'écrans additionnels affichant plus d'options. Appuyez sur les **touches rapides** près des flèches pour faire défiler les écrans.

Important : Quatre secondes après l'entrée de la fonction, de l'option, du nombre ou de la lettre, la fonction sera entrée automatiquement. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre les étapes de programmation, la fonction sera annulée et l'afficheur retourna à l'écran précédent.

Horloge

Réglage de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Sélectionnez **HORLOGE** à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionnez **HEURE**.
4. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur la touche **Enter**.
6. Sélectionnez **AM** ou **PM** en mode de 12 heures. (Pour l'horloge de 24 heures, voyez la page 48.)
7. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Cuisson au four

Programmation de la cuisson au four :

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

   OU

   Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) pour valider la température.

   - La température peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).
   - Après trois secondes, le four se met à préchauffer. CUISSON et PREHEAT (Prechauffage) apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux).

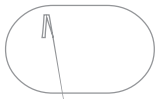
   - ...pérature affichée augmente par intervalles de 1° ... ce que le four atteigne la température préréglée. ...environ 15 minutes pour le préchauffage.
   - ...e four est préchauffé, un signal sonore retentit et ... PREHEAT s'éteint.
   - ...cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche ...uler). Retirez la nourriture du ...ontinue de fonctionner jusqu'à ce ...iez sur la touche CANCEL.

réduit automatiquement la température à 75° C (170° F) et garde la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Avec la fonction de départ différé, le four se met en marche plus tard dans la journée. Programmez la durée d'attente désirée *avant* que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Pour programmer la cuisson et maintien (certains modèles) :

1. Après avoir réglé la fonction de cuisson au four, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).



2. Sélectionnez **CUI/CHD**.

3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
4. Appuyez sur la touche **Enter**.
5. COOK TIME (Durée de cuisson), le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT, CUISSON et la température actuelle seront affichés.

Le four effectue la cuisson pour la durée choisie, puis garde les aliments au chaud pendant une heure.

Pour programmer une cuisson différée :

1. Après avoir réglé la fonction de cuisson au four, appuyez sur la touche **More Options**.
2. Sélectionnez **DM DIF**.
3. Sélectionnez la durée souhaitée avant le début de cuisson, en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
4. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
5. Le mot CUISSON, la température, le délai et le compte à rebours de la durée de cuisson s'affichent.
6. Lorsque le délai s'est écoulé, le four commence à chauffer. COOK TIME, le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT, CUISSON et la température actuelle seront affichés.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas la cuisson au four différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Convection

La convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud tout autour des aliments. Cette méthode cuit et brunit les aliments de façon plus uniforme, souvent en mois de temps et à des températures plus basses, en plus de permettre l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

Remarques :

- Le régulateur du four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection (certains modèles). Lorsque vous utilisez Convect Bake (Cuisson à convection) et Convect Pastry (Pâtisserie à convection), entrez la température de cuisson *conventionnelle*. Le régulateur réduit automatiquement la température conventionnelle de 25°.
- Pour Convect Roast (Rôtissage à convection), entrez la température *conventionnelle* ainsi que la durée de rôtissage. Le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson.
- Pour désactiver la conversion automatique pour convection (certains modèles), voyez la page 60.

Options de convection

Les options de cuisson et maintien et de cuisson différée sont disponibles lors de la cuisson à convection. Voyez la page 55 pour plus détails concernant la programmation de la cuisson et maintien et de la cuisson différée.

CUISSON À CONVECTION	RÔTISSAGE À CONVECTION	PÂTISSERIE À CONVECTION
Plusieurs grilles Cuisson de Gâteaux secs/ biscuits Pains Mets en sauce Tartes/tourtières Gâteaux	Poulet entier Dinde entière Légumes Rôtis de porc Rôtis de bœuf	Tarte surgelée Chaussons Choux à la crème Pâtisseries de pâte feuilletée

Cuisson à convection

Programmation de la cuisson à convection :

1. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
2. Sélectionnez **CUISSON CONVEC** à l'aide des touches rapides.

3. Sélectionnez la température à l'aide des touches rapides

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Validez le réglage en appuyant sur la touche **Enter** (Entrer).

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (195 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).
- Après trois secondes, le four se met à préchauffer. CUISSON CONVEC et PREHEAT (Prechauffage) apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux).
- La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage.
- Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et le mot PREHEAT s'éteint et la mention CUISSON CONVEC s'affiche. AUTO s'affiche si la caractéristique de conversion automatique pour convection (certains modèles) est activée.
- Placez la nourriture dans le four.

4. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

Rapid Preheat (Préchauffage rapide)

Pour réduire la durée du préchauffage lorsque vous utilisez Bake ou Convect Bake. Utilisez pour tous les aliments à cuire au four sur une seule grille.

- Après avoir programmé Bake ou Convect Bake, appuyez sur la touche **Rapid Preheat**.
- La mention 1 GRILLE SEUL s'affiche puis, après trois secondes, l'afficheur indique RAPIDE et PREHEAT.

Pour retourner au préchauffage standard :

- Appuyez sur la touche **Rapid Preheat** à nouveau. Vous accédez ainsi au préchauffage standard et PREHEAT ainsi que la fonction choisie s'affichent.

Remarques :

- Pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position 2 ou 3 lorsque vous utilisez l'option Rapid Preheat.
- Pour obtenir des résultats optimaux de cuisson et de brunissage, nous vous déconseillons l'usage du préchauffage rapide lorsque vous utilisez plusieurs grilles.

Convect Roast

(Rôtissage à convection)

Programmation du rôtissage à convection :

1. Placez la nourriture dans le four. La lèchefrite en deux pièces fournie avec votre four peut être utilisée pour le rôtissage avec convection.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
3. Sélectionnez **ROTISS CONVECT** à l'aide des touches rapides.

4. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Validez le réglage en appuyant sur la touche **Enter** (Entrer).

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).

5. Entrez la durée de cuisson désirée. Entrez la durée de rôtissage conventionnel à l'aide des touches numériques.
   - Après trois secondes, le four commence à chauffer. ROTISS CONVECT apparaît à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température du four actuelle (la plus élevée des deux).
   - La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée.
   - Le décompte de la durée de la cuisson commence.
6. Le four émet un signal sonore lorsque 75 % du temps s'est écoulé pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Si la cuisson est terminée, retirez les aliments du four et appuyez sur **CANCEL** (Annuler) pour éteindre le four.
7. Si la cuisson n'est pas terminée, poursuivez le rôtissage.

   Une fois le temps écoulé, le four passe automatiquement au mode de maintien au chaud pendant 1 heure. Si les aliments sont retirés du four avant que l'heure ne soit écoulée, appuyez sur la touche **CANCEL** .

Convect Pastry

(Pâtisserie à convection)

La caractéristique Convect Pastry est conçue pour effectuer la cuisson de pâtisserie comme les tartes surgelées, les chaussons, les choux à la crème et les pâtisseries de pâte feuilletée. Cette caractéristique est utilisée avec une seule grille.

1. Appuyez sur la touche **Convect**.
2. Sélectionnez **PATISS CONVECT** à l'aide des touches rapides.

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Enter** pour valider le réglage.

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (195 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).
- Après trois secondes, le four se met à préchauffer. PATISS CONVECT et PREHEAT apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux). AUTO s'affiche si la caractéristique de conversion automatique pour convection (certains modèles) est activée.
- La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage du four.
- Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et le mot PREHEAT s'éteint, puis la mention PATISS CONVECT s'affiche.

4. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL**. Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

Cuisson au gril

Pour obtenir des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes la porte fermée et utilisez une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril. La porte du four doit être ouverte jusqu'à la butée de la cuisson au gril (environ 4 pouces/10 cm) durant la cuisson au gril.

Programmation de la cuisson au gril :

1. Placez la grille de four à la position appropriée (voyez le *Tableau de cuisson au gril*).
2. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).

Broil

3. Sélectionnez **HAUT** – 285° C (550° F) pour la cuisson au gril à température élevée.

   OU

   Sélectionnez **BAS** – 230° C (450° F) pour la cuisson au gril à température basse.

- Le four possède une caractéristique de cuisson au gril variable. Vous pouvez donc choisir une température de cuisson au gril plus basse (149 à 288° C ou 300 à 550° F). Pour choisir une température plus basse, appuyez sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) pour programmer la température la plus basse.

4. Préchauffez le four pendant cinq minutes.
5. Placez les aliments dans le four et poussez la porte jusqu'à la butée de la cuisson au gril.
6. Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) quand la cuisson au gril terminée.

CANCEL

Remarques :

- Voyez le *Tableau de cuisson au gril* pour connaître les durées de cuisson recommandées.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Broil et celui où vous appuyez sur les touches rapides ou les touches numériques, le four ne sera pas programmé et l'afficheur retournera l'écran précédent.
- Utilisez le réglage HAUT pour la plupart des cuissons au gril. Utilisez la température plus basse pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps. Une température basse leur permet de bien cuire sans trop brunir.
- Prévoyez des durées de cuisson au gril plus longues et un brunissage légèrement moins prononcé si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Retournez la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues si vous choisissez des températures plus basses.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS	CONVENTIONNEL GRIL	POSITION DES GRILLES*
Boeuf (au gril à 74° C ou 165° F)		
6 hambourgeois, env. 1 cm (1/2 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes	4
2 biftecks de faux-filet, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	18 à 22 minutes	4
2 contrefilets, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	18 à 22 minutes	4
2 biftecks d'aloyau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	18 à 22 minutes	4
Volaille (au gril à 77° C ou 170° F, à basse température)	Gril BAS	
4 poitrines désossées/sans peau	12 à 15 minutes	4
4 poitrines de poulet avec os	20 à 23 minutes	3
Porc (au gril à 71° C ou 160° F)		
4 côtelettes de porc désossées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	20 à 28 minutes	4
4 côtelettes de porc avec os, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	25 à 28 minutes	4
Tranche de jambon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	12 à 16 minutes	4
Poisson (au gril à 60° C ou 140° F)		
4 darnes d'espadon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	8 à 12 minutes	4
2 darnes de flétan, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes	4
Hoplostète orange, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes	4
Crevettes (16-20 par livre)	8 à 10 minutes	4
2 filets de saumon, env. 1 cm (1/2 po) d'épaisseur	8 à 12 minutes	4
2 darnes de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	8 à 12 minutes	4

***Important :** Pour réduire le brunissage et l'excès de fumée durant la cuisson au gril, abaissez la grille et augmentez la durée de la cuisson.

Ventilateur du four

Un ventilateur de convection (certains modèles) permet de faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée.

Important : Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.

Évent du four

L'évent du four est incorporé dans le système de ventilation à évacuation descendante de la table de cuisson.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces près de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, **ne bloquez pas** l'ouverture de l'évent.

Lampe du four

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur la touche **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur Oven Light. Si la lampe du four est allumée lorsque la porte est ouverte, elle s'éteindra lorsque la porte sera fermée.

Oven Light

Sole du four

Protégez la sole des produits renversés, en particulier ceux acides ou sucrés, puisqu'ils peuvent décolorer l'émail vitrifié. Utilisez des ustensiles de la bonne dimension pour éviter les renversements et les débordements pendant l'ébullition. **Ne placez pas d'ustensiles ou de papier d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles de four

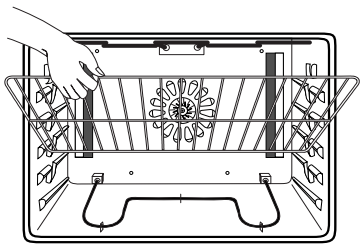
⚠ ATTENTION

- **Ne tentez pas** de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- **N'utilisez pas** le four pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Trois grilles standard plates sont incluses avec le four.

Pour retirer une grille :

1. Tirez sur la grille jusqu'à la butée.
2. Soulevez-la par l'avant et tirez vers vous.



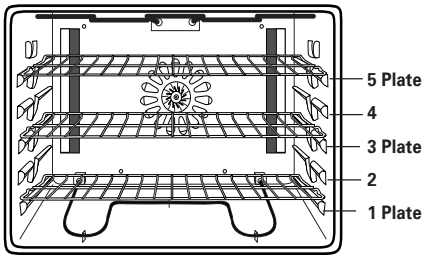
Pour remettre une grille en place :

1. Placez la grille sur les supports dans le four.
2. Soulevez légèrement l'avant; faites glisser la grille vers l'arrière, au-delà de la position de calage.
3. Abaissez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four.

Positions des grilles

POSITION 5 (position la plus haute) **:**

Utilisez cette position pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson au gril.



POSITION 4 :

Utilisez cette position pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson au gril.

POSITION 3 :

Utilisez cette position pour la cuisson de la plupart des pâtisseries sur plaque à biscuits ou dans un moule à gelée, pour la cuisson de gâteaux à étages, tartes aux fruits ou mets préparés surgelés.

POSITION 2 :

Utilisez cette position pour le rôtissage de petits morceaux de viande, les plats mijotés, le pain, les savarins, les tartes à la crème, les tartes surgelées ou pour la cuisson sur deux grilles.

POSITION 1 :

Utilisez cette position pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille, les soufflés, les gâteaux des anges ou pour la cuisson sur deux grilles.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 5.

Trois grilles (avec convection seulement) **:** Utilisez les positions 1, 3 et 5 (voyez l'illustration).

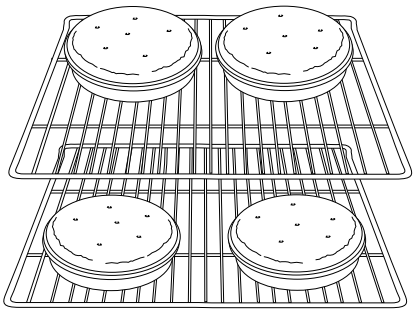
Remarques :

- Pour la cuisson avec convection sur deux ou trois grilles (certains modèles), vérifiez les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter de trop cuire ou de trop brunir.
- **Ne couvrez pas** toute la surface d'une grille ou la sole du four avec du papier d'aluminium. Vous affecterez les résultats de cuisson et vous pourriez endommager la sole du four.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur deux grilles, avec ou sans convection (certains modèles), utilisez les positions 2 et 5.

Placez les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



Programmati e la cuisson à convection différée :

(certains modè

rtains
ns (Autr

des touc

ctionnez la température à
s numériques.

sélectionnez **CUISSO**
PATISS CONVECT,
des touches rapid des

ée choisie, puis le les
Le four s'arrê

de préch r le four,

1 **n**

2 MARR DIFFERE.

3

4 vant le début de l'opération à
ouches numériques.

5 **T** ou **NETTOYAGE**, puis
des touches rapides ou des

P son différée :

1 age différé » (voir ci-dessus).

2. celles affichées ou utilisez les
température de votre choix.

3. ésirée en utilisant les durées
es.

4. ît à l'afficheur, la fonction
t le décompte de la durée du
niné, la durée de cuisson
chauffer.

Programmation de l'autonettoyage différé :

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir à gauche).
2. ENLEVER GRILLE apparaît à l'afficheur. Retirez les grilles du four et sélectionnez **CONTINUER**.
3. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** ou **INTENSE** à l'aide des touches rapides. Attendez quelques instants pendant que la porte se verrouille.
4. DELAY apparaît à l'afficheur, ainsi que la durée du nettoyage, le délai et le déverrouillage (selon le niveau de saleté choisi). Lorsque le décompte est terminé, la durée du nettoyage s'affiche et le four commence à préchauffer.

Pour plus de détails concernant l'autonettoyage, voyez la page 37.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Fermentation (certains modèles)

La caractéristique de fermentation est utilisée pour faire lever des produits de boulangerie à base de levure avant de les cuire. Il y a deux méthodes de fermentation disponible : rapide et standard.

La fermentation standard effectuée dans le four protège la pâte des changements de température ou des courants d'air qui affectent couramment les résultats d'une fermentation faite sur le comptoir.

La méthode de fermentation rapide permet d'obtenir une fermentation plus rapide sans faire de tort à la levure.

1. Appuyez sur la touche **More Options**.
2. Sélectionnez **FERMENTATION**.
3. Sélectionnez **RAPIDE** ou **NORMALE**.
4. Lorsque la fermentation est terminée, retirez la pâte du four et appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).

- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température actuelle du four et la température actuelle de la sonde.

9. Lorsque l'aliment atteint la température interne choisie, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
10. Débranchez la sonde de la prise du four. **La sonde sera chaude.** Utilisez un gant de cuisine ou une manique pour retirer la fiche de la sonde du four.

Remarques :

- La sonde doit être retirée du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Puisque le four est très bien isolé, la chaleur qu'il contient poursuit la cuisson de la nourriture même si le signal sonore a retenti et le four s'est éteint. Pour cette raison, il est important de retirer les aliments du four aussitôt que le signal sonore retentit.
- Utilisez la poignée de la sonde pour l'insérer ou la retirer. ***Ne tirez pas sur le câble.***
- **La sonde est chaude après la cuisson.** Utilisez une manique ou un gant de cuisine pour la retirer.
- Si la viande n'est pas complètement décongelée, insérez la sonde après 1 à 2 heures de rôtissage, afin de la protéger.
- Pour nettoyer la sonde une fois refroidie, essuyez-la à l'aide d'un linge à vaisselle savonneux. **N'immersez pas la sonde dans l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle.**

Températures internes suggérées

ALIMENT		TEMPÉRATURE INTERNE
Bœuf haché		74° C (165° F)
Bœuf, veau, agneau (frais)	Saignant	63° C (145° F)
	À point	71° C (160° F)
	Bien cuit	77° C (170° F)
Poulet, dinde	Entier	82° C (180° F)
	Poitrine	77° C (170° F)
Porc	À point	71° C (160° F)
	Bien cuit	77° C (170° F)
	Jambon, précuit	60° C (140° F)

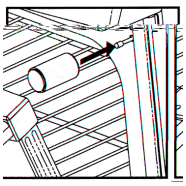
Deshydration

Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille de deshydration qui permet à l'air de circuler uniformément autour de la nourriture.

Le ventilateur de convection fonctionne pendant la deshydration.

Programmation de la dessiccation :

1. La porte du four doit être légèrement ouverte pour laisser échapper l'humidité pendant la deshydration.



   - Ouvrez légèrement la porte du four.
   - Placez l'entrebâilleur magnétique (Pièce no 8010P146-60) par-dessus le commutateur situé en haut à droite sur le cadre du four. L'entrebâilleur crée un espace entre le cadre du four et la porte du four afin de permettre à l'humidité de s'échapper.
   - Fermez doucement la porte jusqu'à ce que l'entrebâilleur magnétique soit en contact avec la porte du four. L'aimant gardera l'entrebâilleur en position durant la dessiccation et permettra l'ouverture de la porte à tout moment durant l'opération, sans que ce dernier ne change de position.

   Important : Si l'entrebâilleur n'est pas correctement positionné, le ventilateur de convection ne fonctionnera pas.

2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).

3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **DESHYDRATION**.
5. Sélectionnez une température parmi celles affichées ou entrez celle de votre choix en utilisant les touches numériques. Vous pouvez choisir une température entre 38 et 93° C (100 et 200° F).
6. La mention DESHYDRATION et la température s'affichent. PREHEAT (Prechauffage) s'affiche jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.
7. Lorsque la dessiccation est terminée, retirez les aliments du four et appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).

Suivez le *Guide de deshydration* de la page 57 pour connaître les durées de dessiccation. Vérifiez les aliments aux durées minimales indiquées. Refroidissez les aliments à la température ambiante avant de vérifier s'ils sont bien déshydratés.

Remarques :

- Pour acheter une grille de deshydration, appelez un détaillant Jenn-Air afin d'obtenir la « DRYINGRACK » (Grille de dessiccation), en accessoire ou composez le 1-800-JENNAIR.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 60° C (140° F). Les viandes fraîches et séchées doivent être déshydratées entre 63 à 65° C (145 et 150° F). Pour obtenir des résultats optimaux, desséchez les herbes aromatiques à 38° C (100° F). Cependant, à cette température inférieure, prévoyez des durées de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- **La durée de deshydration varie selon les critères suivants : Le contenu en eau et en sucre de l'aliment, la taille des morceaux, la quantité d'aliments à déshydrater et l'humidité dans l'air.**
- Vérifiez les aliments au temps de séchage minimum. Séchez-les plus longtemps au besoin.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayez l'une des méthodes suivantes :
  1. Trempez le fruit dans un mélange de deux parts de jus de citron embouteillé pour une part d'eau fraîche.
  2. Faites tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial (1 cuillère à thé pour 1 pinte (1 L) d'eau froide).
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de deshydration. Après la deshydration d'aliments à contenu élevé en sucre ou en acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini de porcelaine peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, vous devrez augmenter la durée de deshydration.
- Consultez d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

Guide de deshydration

FRUITS	MEILLEURES VARIÉTÉS POUR DESHYDRATION	PRÉPARATION	DURÉE DE DESSIC. APPROX. à 60 °C (140 °F)**	VÉRIF. DESHYDRATION À LA DURÉE MIN.
Pommes*	Variétés fermes : Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Lavez, pelez si désiré, évidez et coupez des tranches de 1/8 po (0,3 cm).	4 à 8 heures	Souple à croustillante. Les pommes déshydratées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes.
Abricots*	Blenheim/Royal sont courantes. Tilton est aussi une bonne variété.	Lavez, coupez en deux et retirez les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles.
Bananes*	Variétés fermes	Pelez et coupez en tranches de 1/4 po (0,6 cm).	17 à 24 heures	Souple à croustillante.
Cerises	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Lavez et retirez les queues. Coupez en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et caoutchouteuses.
Nectarines et pêches*	Variétés à noyau non adhérent.	Coupez en deux et retirez les noyaux. L'épluchage est facultatif mais donne une meilleure apparence.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses.
Poires*	Bartlett	Pelez, coupez en moitiés et évidez.	24 à 36 heures	Souples et flexibles.
Ananas	Frais ou en conserve.	Lavez, pelez et enlevez les yeux. Coupez en tranches dans le sens de la longueur et enlevez le centre. Coupez transversalement en tranches de env. 1 cm (1/2 po).	Conserves : 14 à 18 heures Frais : 12 à 16 heures	Souples et flexibles.
Pelure d'orange et de citron	Choisissez les fruits avec une surface rugueuse. **Ne** déshydratez pas de fruits portant la mention « colorant ajouté ».	Lavez bien. Enlevez l'écorce externe sur une épaisseur de 1 à 3 mm (1/16 à 1/8 po). **N'utilisez pas** la pellicule blanche sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes.
LÉGUMES				
Tomates	Roma	Coupez en deux, retirez les graines. Placez les tomates peau vers le haut sur la grille. Percez des trous dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes.
Carottes	Type demi-long Danvers, Imperator, Red Cored Chantenay	**N'utilisez pas** les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Lavez, coupez les fanes et épluchez-les si vous le désirez. Tranchez transversalement ou diagonalement en tranches de 0,6 cm (1/4 po). Blanchissez à la vapeur pendant 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes.
Piments forts	Ancho, Anaheim.	Lavez, coupez en deux et enlevez les graines. Percez la peau plusieurs fois.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et croustillantes.
HERBES AROMATIQUES				
Persil, menthe, coriandre, sauge, origan		Rincez à l'eau froide. Épongez à l'aide d'un papier essuie-tout. Laissez les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis jetez-les.	1 à 3 heures	Cassants, en miettes.
Basilic		Coupez les feuilles à 8-10 cm (3-4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincez les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassants, en miettes.

* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Reportez-vous aux remarques de la page 56 pour connaître les méthodes particulières.

** L'arrêt après 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de deshydration.

Décongeler et servir

Utilisez Décongeler et servir pour préparer des aliments surgelés qui nécessitent seulement une décongélation avant d'être servis.

Programmation de la fonction Décongeler et servir :

1. Placez la nourriture sur la grille à la position 3.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **DECONG-SERVIR**.
5. Sélectionnez le nombre de minutes de décongélation.

6. DECONG-SERVIR, COOK TIME (Durée de cuisson) et le décompte s'affichent.
7. Si la décongélation est complète avant la fin du compte à rebours, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture du four. Lorsque la durée s'est écoulée, le four émet un bip et s'éteint.

CANCEL

Important : Cette caractéristique n'est pas conçue pour décongeler les viandes ou d'autres aliments qui doivent être cuits avant d'être servis.

Tableau de la fonction Décongeler et servir

PRODUITS SURGELÉS*	DURÉE DÉCONGELER ET SERVIR**	CONSEILS
Tartes et gâteaux – entiers **Tartes :** Meringue au citron, crème, pacane, chocolat, patate douce, chocolat et crème **Gâteaux :** Vanille, chocolat, noix de coco, et trois étages gâteaux, quatre-quarts, Gâteau Boston	1. Retirez les aliments surgelés de leurs emballages. 2. Placez l'aliment surgelé sur une grille au milieu du four. 3. Décongelez et servir pendant 15 minutes pour les gâteaux et 30 minutes pour les tartes. 4. Retirez du four. 5. Coupez en portions individuelles et déposez dans les assiettes. 6. Remettez les assiettes au four. 7. Décongelez et servir pendant 10 à 30 minutes.	• Une décongélation de 30 minutes facilite la coupe des tartes, gâteaux entiers et gâteau au fromage. • Les gâteaux à étages ne requièrent que 15 minutes avant de couper. • La taille et la texture de aliments décongelés affectent la durée de la fonction décongelez et servir. • Les desserts plus gros ou plus denses peuvent mettre plus de temps à décongeler. • Les morceaux de gâteau décongèlent plus rapidement que les tartes. Une tarte à la patate douce peut nécessiter 20 à 30 minutes.
Portions individuelles : Les morceaux de tarte, de gâteau, desserts individuels variés, éclairs, choux à la crème	1. Retirez l'aliment surgelé du contenant. 2. Déposez dans une assiette. 3. Placez l'assiette sur une grille au milieu du four. 4. Décongelez et servir pendant 10 à 30 minutes.	
Gâteau au fromage	1. Retirez les aliments surgelés de leurs emballages. 2. Placez l'aliment surgelé sur la grille au milieu du four. 3. Décongelez et servir pendant 30 minutes. 4. Retirez la nourriture du four. 5. Coupez en portions individuelles et déposez dans les assiettes. 6. Remettez les assiettes au four. 7. Décongelez et servir pendant 15 minutes, si désiré.	
Hors-d'oeuvre à la viande, précuits	1. Retirez l'aliment surgelé du contenant. 2. Déposez dans une assiette. 3. Placez l'aliment surgelé sur la grille au milieu du four. 4. Décongelez et servir pendant 10 à 15 minutes.	

***** Seuls les aliments surgelés portant la mention « Décongeler et servir » ou « Prêts à servir » peuvent être utilisés avec cette caractéristique. **NE tentez PAS** de décongeler des viandes, de la volaille ou des fruits de mer surgelés.

** Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four.

RÉGLAGE FAVORI

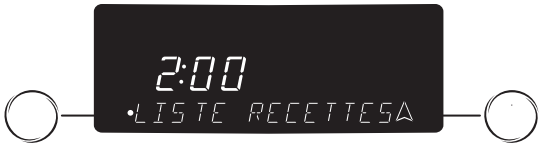
Réglage favori

La fonction Réglage favori garde en mémoire jusqu'à 10 de vos recettes préférées. Les fours à convection sont livrés avec 5 recettes préprogrammées.

Pour sélectionner une recette de la liste préétablie :

Favorites On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori).
2. Sélectionnez **LISTE RECETTES**.
3. Choisissez la recette désirée ou appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.



4. Une fois la recette sélectionnée, le four commence le préchauffage selon le programme établi.
   - Vous pouvez appuyer sur la touche **More Options** (Autres options) pour ajouter une fonction de CUI/CHD ou DEM DIF.
5. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture du four.

Pour sauvegarder la dernière recette complétée :

(Cuisson au four, Cuisson à convection, Rôtissage à convection, Pâtisserie à convection, Gril à convection, Déshydratation, Maintien au chaud, Fermentation)

Favorites On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Sélectionnez **GARDER DERNIÈR**.
3. Entrez le nom à l'aide des touches.
   - Par exemple, pour sauvegarder une lasagne, appuyez sur la touche <**JKL**> *trois* fois pour la lettre « L »; appuyez sur la touche <**ABC**> *une fois* pour la lettre « A »; appuyez sur la touche <**STU**> *une fois* pour la lettre « S ». Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le mot.
4. Chaque fois que la lettre recherchée apparaît, attendez trois secondes pour que le prochain espace soit souligné ou appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) *avant* de passer à la prochaine lettre.
   - Vous pouvez utiliser un maximum de 14 lettres incluant les espaces.
5. Lorsque le nom de la recette est entré, les derniers réglages s'affichent pendant quelques secondes.
6. La mention LISTE RECETTES apparaît pour faire défiler l'écran.
7. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

Pour créer une nouvelle recette favorite :

Favorites On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler les choix.
3. Sélectionnez **CREER NOUVEAU** à l'aide de la touche à gauche.
4. Entrez le nom à l'aide des touches.
   - Par exemple, pour sauvegarder une lasagne, appuyez sur la touche <**JKL**> *trois* fois pour la lettre « L »; appuyez sur la touche <**ABC**> *une fois* pour la lettre « A »; appuyez sur la touche <**STU**> *une fois* pour la lettre « S ». Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le mot.
   - Chaque fois que la lettre recherchée apparaît, attendez trois secondes pour que le prochain espace soit souligné ou appuyez sur la touche **Enter** avant de passer à la prochaine lettre.
   - Vous pouvez utiliser un maximum de 14 lettres incluant les espaces.
5. Sélectionnez **ENTER** pour sauvegarder le nom.
6. Sélectionnez le mode de cuisson, par exemple : CUISSON, CUISSON CONVEC, ROTISS CONVECT, etc.
7. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

   OU

   Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.
8. Ajoutez la fonction de Cuisson et maintien en choisissant **OUI** ou cuisinez sans Cuisson et maintien en choisissant **NON**.
9. Si vous sélectionnez YES, entrez la durée de cuisson à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
10. Ajoutez la fonction de Départ différé en choisissant **OUI** ou cuisinez sans Départ différé en choisissant **NON**.
11. Si vous sélectionnez OUI, entrez la durée du délai à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
12. Le régulateur affiche les réglages programmés, puis retourne au menu des réglages favoris.
13. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

Pour modifier une recette sauvegardée :

Favorites On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **MODIF RECETTE**.
4. Choisissez la recette à modifer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.
5. Modifer les réglages de la recette en suivant le menu.
6. L'afficheur retourne au menu des réglages favoris. La mention LISTE RECETTES s'affiche.
7. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

Pour supprimer une recette favorite :

1. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **EFFAC RECETTE**.
4. Trouvez la recette à supprimer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.

Favorites On / Off

5. Le régulateur vous demandera à nouveau si vous désirez supprimer cette recette. Sélectionnez **OUI** ou **NON**.
6. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des recettes favorites.

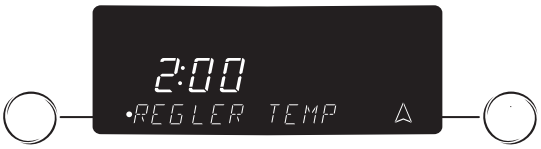
En tout temps, vous pouvez quitter le menu des réglages favoris en appuyant sur la touche **Favorites**.

RÉGLAGE

Réglage

Setup On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Utilisez la flèche pour faire défiler les options de l'écran de réglage.
3. Choisissez l'option désirée en appuyant sur les touches rapides.



Remarque : Pour quitter l'écran sans faire de changements, appuyez sur la touche **Setup**. L'heure du jour apparaît à l'afficheur.

Horloge

Utilisez l'option Clock (Horloge) pour :

- Régler l'heure.
- Régler le jour de la semaine.
- Sélectionner AM ou PM (mode de 12 heures seulement).
- Choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.
- Désactiver l'affichage de l'horloge.

Langue

Les écrans de la console peuvent être affichés en anglais, français ou espagnol. Pour choisir une autre langue que l'anglais :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **LANGUES**.
3. Au besoin, utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
4. Choisissez la langue désirée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Setup On / Off

Conversion automatique pour convection (certains modèles)

Le four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection.

La conversion automatique pour convection réduit automatiquement la température réglée de 25° pour les caractéristiques de Cuisson à convection et de Pâtisserie à convection.

Pour le Rôtissage à convection, le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps de rôtissage s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson.

Remarques :

- Lorsque vous utilisez la Cuisson à convection et la Pâtisserie à convection alors que l'option de Conversion automatique pour convection est désactivée, réduisez la température de cuisson de 14° C (25° F).
- Si vous utilisez le Rôtissage à convection alors que la Conversion automatique pour convection est désactivée, vérifiez la cuisson des aliments lorsque 75 % du temps de cuisson conventionnel s'est écoulé.

Pour désactiver la conversion automatique pour convection :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **CONVECT AUTO**.
3. Sélectionnez **ARRET**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Setup On / Off

Pour réactiver la conversion automatique pour convection :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **CONVECT AUTO**.
3. Choisissez **MARCHE**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Setup On / Off

C/F

L'échelle de température peut être indiquée en Fahrenheit ou en Celsius.

Pour modifier l'échelle de température :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionnez **C/F**.
4. Choisissez l'échelle de température désirée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Setup On / Off

Mode sabbat

Le four est programmé pour s'éteindre après 12 heures s'il est accidentellement laissé en marche. Le mode sabbat annule l'arrêt automatique après 12 heures et peut être réglé pour s'activer automatiquement ou manuellement, au choix.

Le mode sabbat permet le fonctionnement de la cuisson au four et de la cuisson et maintien seulement. Toutes les autres fonctions sont désactivées. Si une fonction autre que la cuisson au four ou la cuisson et maintien est utilisée quand le mode sabbat commence, cette fonction sera annulée.

Pour activer le mode sabbat :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Selectionnez **SABBAT**.
4. Sélectionnez **AUTO** ou **MANUEL**.
    - La fonction AUTO vous demande automatiquement d'entrer une température de cuisson pour vendredi à 14 h et demeure

Signaux sonores (bips)

Vous pouvez ajuster le volume et le nombre de bips entendus à la fin de la cuisson et du décompte de la minuterie.

Pour ajuster les bips :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Selectionnez **SIGNAUX SONOR**.

Pour modifier les bips entendus à la fin de la cuisson :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Sélectionnez **SIGNAUX CUISS**.
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **1-30 MIN** pour entendre un bip à toutes les 30 secondes.

   OU

   Sélectionnez **1-60 MIN** pour entendre un bip à toutes les 60 secondes.

   OU

   Sélectionnez **1 BIP** pour entendre un seul bip à la fin de la cuisson.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Pour modifier les sonneries de la minuterie :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Selectionnez **SIGNAUX MINUTE**.
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **2-30 MIN** pour entendre deux bips à toutes les 30 secondes.

   OU

   Sélectionnez **2-60 MIN** pour entendre deux bips à toutes les 60 secondes.

   OU

   Sélectionnez **1 BEEP** (Bip) pour entendre un seul bip à la fin de la durée réglée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Setup
On / Off

Pour modifier le volume des bips :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **VOLUME**.
4. Sélectionnez **HAUT** pour le volume le plus élevé.

   OU

   Sélectionnez **MOYEN** pour un volume moyen.

   OU

   Sélectionnez **BAS** pour le volume le plus bas.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Arrêt automatique 12 heures

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il est accidentellement laissé en marche.

Pour désactiver cette caractéristique :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ARRET AUT 12 H**.
3. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Économie d'énergie

Pour économiser l'énergie, l'afficheur peut être réglé pour s'éteindre lorsqu'il n'est pas en fonction.

Pour régler la caractéristique d'économie d'énergie :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ECONOM ENERGIE**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Appuyer sur n'importe quelle touche pour réactiver l'afficheur.

Service à la clientèle

Cette zone du régulateur de four affiche le numéro sans frais du service à la clientèle Jenn-Air.

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ENTRETIEN**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Démonstration

Si vous sélectionnez la démonstration, vous verrez une courte présentation des caractéristiques principales de votre nouvelle cuisinière Jenn-Air.

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **DEMO**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

ACCESSOIRES

Wok électrique ou à gaz en accessoire – Modèle AO142

Idéal pour la cuisson à la vapeur, sautée, braisée ou à l'étuvée. Le wok possède un fini anti-adhésif, des poignées en bois, un couvercle, une grille pour cuisson à la vapeur, des spatules à riz et une brochure de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé sur TOUS les modules.

GARANTIE ET SERVICE

Garantie complète d'un an - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date d'achat d'origine, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'utilisation domestique sera réparée ou remplacée gratuitement.

Veuillez noter : Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses au cours de la première année suivant l'achat.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date d'achat d'origine, les pièces de la liste ci-dessous (le cas échéant) qui se révéleraient défectueuses dans les conditions normales d'utilisation domestique seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement) et le propriétaire devra assumer tous les autres frais dont ceux de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, si nécessaire.

- **Touches et microprocesseur**
- **Magnétron**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique : par suite de bris thermique**
- **Éléments chauffants électriques : Éléments de surface, de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.**
- **Commandes électroniques**
- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ce qui n'est pas couvert par ces garanties :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.
   c. Utilisation inadéquate, abusive ou non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique incorrectes.
   e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs d'installation.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'utilisation appropriée de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil aux locaux du technicien de service.
6. Les dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou certaines provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires. Il est donc possible que l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à vous.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247) aux États-Unis et au Canada.

Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une entreprise de réparation autorisée dans votre région, prenez contact avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services, SARL
À l'attention du CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS
États-Unis et Canada : 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)

Remarque : Lors de tout contact auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
b. Les numéros de modèle et de série de l'appareil.
c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
d. Une description détaillée du problème observé.
e. Une preuve d'achat.

Les guides d'utilisation et d'entretien, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air.

Estufa eléctrica deslizante de corriente descendente Jenn-Air® - Cubierta Lisa

Guía

DE USO Y CUIDADO

Tabla de contenido

Instrucciones importantes sobre seguridad 65-68
Información sobre los conductos 68
Cuidado y limpieza 69-71
Mantenimiento 71-72
Localización y solución de averías 73-74
Cocción en la cubierta 75-78
Cocción en el horno 79-85
Opciones 86-90
Favoritos 91
Ajuste 92-94
Accesorios 94
Garantía y servicio ..... Última página

JENN-AIR®

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros productos de cocina, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, vea la página última.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se realice mantenimiento o se haga funcionar el electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o condiciones que no entienda.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

Lea y siga todas las instrucciones *antes* de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito para el cual ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. **No** instente ajustar, reparar, realizar servicio o reemplazar cualquier pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía.Todas las demás reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.

Instrucciones generales

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PROVISTO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se vuelque debido al uso indebido o a la sobrecarga de la puerta del horno, el mismo debe estar fijado por un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Verifique este dispositivo **cada vez** que la estufa sea movida.

Para evitar daños a causa de un incendio o humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico *antes* de su uso.

Mantenga el área que rodea el electrodoméstico libre de materiales combustibles. Los materiales combustibles **no deben** ser almacenados en el interior de un horno.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se puedan entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, **no** deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar esparcir las llamas. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.

- **En el horno:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

Seguridad para los niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico o sobre el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepen sobre la puerta del electrodoméstico para alcanzar artículos sobre el mismo pueden sufrir lesiones graves.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o esté caliente. **Nunca** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se le debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se le debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. **No se debe** permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas del electrodoméstico.

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use un electrodoméstico como pedestal para alcanzar los armarios que estén sobre él. El mal uso de la puerta del electrodoméstico, tal como pararse, recostarse o sentarse sobre ella, puede volcar el electrodoméstico, romper la puerta y causar lesiones graves.

Para evitar exponer al usuario a un potencial riesgo y para evitar daños al electrodoméstico, **no** use este electrodoméstico como calefactor de área o para calentar una habitación. **Tampoco** utilice el horno como área de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire bloqueando el respiradero del horno.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, **no** toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o con las áreas del interior del horno hasta que se hayan enfriado completamente. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas se encuentran las siguientes: la abertura del respiradero del horno y la superficie cercana a esta abertura, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.

No toque una bombilla de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si la bombilla se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico *antes* de retirar la bombilla para evitar un choque eléctrico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla o la parte inferior del horno. El mal uso puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Información de seguridad sobre la cocción

Nunca caliente un envase de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y causar lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **Nunca** use paños para secar platos u otros artículos similares como tomaollas ya que pueden arrastrarse sobre la superficie caliente de los elementos y se pueden encender o enredar en las piezas del electrodoméstico.

Use ropa adecuada. **No** se debe usar ropa holgada o con mangas muy largas durante la cocción. La ropa podría encenderse y causar quemaduras si la tela entra en contacto con los elementos calentadores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite introducir sus manos en el horno para colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras está caliente, use un tomaollas seco. **No** deje que el tomaollas entre en contacto con el elemento caliente en el horno.

Sólo use las parrillas en el horno con el cual se adquirieron o enviaron.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire o vapor caliente escape *antes* de retirar o colocar el alimento.

Cont.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico con alimento congelado y/o su tapa se deforman, se comban o se dañan de alguna manera durante la cocción, elimine el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de carne entren en contacto con el elemento calentador.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Información de seguridad sobre los utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. **No** use sistemas de convección incorporados para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no estén expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la cubierta o en el horno sin que se quiebren debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire las manijas de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, de encendido de materiales inflamables o de derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando esté usando los ajustes de calor altos. Un derrame que no reciba la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO: NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Ollas freidoras

Sea extremadamente cuidadoso cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe *antes* de intentar mover la olla.

Campanas de ventilación

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Información de seguridad sobre la limpieza

Limpie la cubierta con cuidado. Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía.

Horno autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

No use limpiadores o forros para hornos de ningún tipo dentro o cerca de ninguna pieza del horno autolimpiante.

Aviso y adverntencia importantes de seguridad

La propuesta 65 de la Ley sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable del estado de California de 1986 (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

INFORMACIÓN SOBRE LOS CONDUCTOS

El sistema de ventilación Jenn-Air fue diseñado para capturar el vapor producido durante la cocción y el humo de la superficie de la cubierta. Si el sistema no funciona, verifique las siguientes situaciones en la instalación de los conductos:

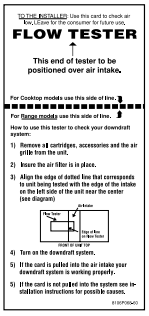
- Se deben usar conductos redondos de 15,24 cm (6") o rectangulares de 8,26 cm (3 1/4") x 25,4 cm (1") para longitudes de 3 a 18 m (10 a 60 pies).

Importante: Si la longitud del conducto es de 3 m (10 pies) o menos, se puede usar un conducto redondo de 12,7 cm (5") de diámetro.

- No se deben utilizar más de tres codos de 90°. La distancia entre los codos debe ser de por lo menos 45 cm (18").
- Se ***DEBE*** usar la tapa de pared Jenn-Air recomendada. Asegúrese de que el humidificador se mueva libremente cuando el sistema esté en funcionamiento.
- Debe haber una distancia mínima de despeje de 15,24 cm (6") entre las cubiertas que sean instaladas cerca de una pared lateral y la pared.

Si no existen problemas obvios de instalación, puede existir un problema oculto tal como una junta atascada, un conducto obstruido, etc. La instalación es responsabilidad del instalador, y las preguntas deben ser dirigidas al mismo en primer lugar. El instalador debe verificar muy cuidadosamente las instrucciones de instalación de los conductos.

- Use la tarjeta de pruebas de flujo proporcionada con su electrodoméstico para verificar el flujo de aire.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. Leave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Horno autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante un ciclo de autolimpieza.69

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

8. Seleccione la cantidad de horas que desea diferir el inicio del ciclo de autolimpieza.
9. El tiempo diferido y el tiempo de limpieza aparecerán en la pantalla.

Después de la autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, el bloqueo se desenganchará y ENFRIAMIENTO desaparecerá de la pantalla. En este momento se podrá abrir la puerta.

Algunas manchas pueden dejar una ligera ceniza gris que puede ser removida con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiar las cenizas, el ciclo de autolimpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida durante el siguiente ciclo de autolimpieza.

Si se dejaron las parrillas en el horno y las mismas no se deslizan con facilidad después de un ciclo de autolimpieza, limpie las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para facilitar su movimiento.

Puede aparecer una decoloración blanca después de la autolimpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja la puerta abierta, CIERRE PUERTA se desplegará en la pantalla hasta que se cierre la puerta
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla "Clean" (Limpieza) y la activación de una tecla numérica, el programa regresará automáticamente al despliegue anterior.
- La puerta del horno se dañará si intenta abrirla a la fuerza durante la limpieza o enfriamiento.
- Las primeras veces que se use la autolimpieza, es normal ver humo y sentir un olor. Esto es normal y se reducirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está muy sucio o si la asadera se dejó accidentalmente en el horno, pueden salir humo y olor excesivos.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.

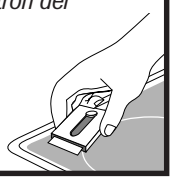
Procedimientos de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. Esto evitará daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de volver a instalarla de manera correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Cubierta –	***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiavidrios con amoníaco.*** **Vidrio cerámico** ***Importante: Llame a un técnico de servicio autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.*** • Espere a que la cubierta se enfríe *antes* de limpiarla. • **General** – Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario usando una toalla de papel húmeda y la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"* (Pieza No. 20000001)**. Luego, lustre con un paño seco y limpio. ***Importante:*** *Aparecerán manchas permanentes si se permite que se sequen sobre la superficie usando la cubierta repetidamente cuando esté manchada.* • **Manchas fuertes o marcas metálicas** – Humedezca una esponja de restregar "antirayas". Aplique la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"* y restriegue para quitar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema sobre la mancha, cubra con una toalla de papel húmeda y deje reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para suciedad muy fuerte). Mantenga la humedad cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente y luego lustre con un paño limpio y seco. ***Importante:*** *Use solamente una esponja LIMPIA Y HÚMEDA que no raye que sea segura para utensilios con revestimiento antiadherente. El patrón y el vidrio se dañarán si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa cualquier otro tipo de esponja.* • **Manchas quemadas o secas** – Restriegue con una esponja de restregar "antirayas" y con crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"*. ***Importante:*** *Sujete un raspador con una hoja de afeitar a un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad que quede. Luego limpie como se describió anteriormente.* ***No*** *use la hoja de afeitar para limpieza diaria ya que desgastará el patrón del vidrio.* • **Azúcar o plástico derretido** – Cambie inmediatamente la temperatura del elemento al ajuste **"LOW"** (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente a una superficie fría. Luego **APAGUE** el elemento y espere a que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y con la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"*. 

Cont.

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Panel de control	• Para activar el bloqueo de controles para la limpieza, vea la sección *Bloqueo del control* en la página 80. • Limpie con un paño mojado. Seque bien. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. ***NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y de la pantalla.*** • **No** use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o grandes cantidades de agua en el panel de control.
Perillas de control	• Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición "OFF" (apagado). • Limpie, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Ventanilla y puerta del horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. • **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del horno	• Siga las instrucciones en las páginas 69 y 70 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del horno	• Lave con agua jabonosa. • Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. • Las parrillas se decolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie el borde de la parrilla y el soporte con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento. Limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza diaria/suciedad leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de agua y vinagre blanco, limpiador para superficies y vidrio "Formula 409"* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto "Stainless Steel Magic Spray"* (Pieza Nº 20000008)**. • **Suciedad moderada/manchas rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – "Bon Ami", "Smart Cleanser" o "Soft Scrub"* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja "Scotch-Brite"* multiuso húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las marcas, vetas, aplique "Stainless Steel Magic Spray"*. • **Decoloración ––** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable "Cameo Stainless Steel Cleaner"*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice "Stainless Steel Magic Spray"*.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos directamente, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

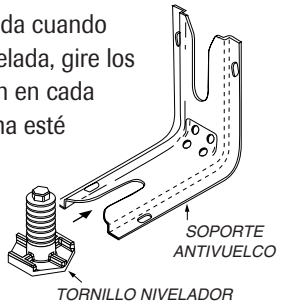
MANTENIMIENTO

Tornillos niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el soporte antivuelco fije uno de los tornillos niveladores traseros al piso. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Asegúrese de que la estufa está nivelada cuando esté instalada. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores que se encuentran en cada esquina de la estufa hasta que la misma esté nivelada.



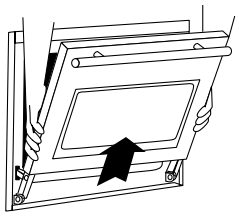
Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA coloque peso en exceso sobre la puerta del horno y no se pare sobre ella. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a la puerta o lesiones al usuario.

- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta o hacer funcionar el horno hasta que se haya reinstalado correctamente la puerta.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y la parte delantera del marco del horno. Los brazos de las bisagras están instalados a resorte. Si se golpea accidentalmente, la bisagra se cerrará contra el marco del horno y podría lesionar sus dedos.

Para retirar:



1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 4" o 10 cm).
2. Sostenga la puerta a cada lado. **No** use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.

Para volver a instalar:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

Importante: La puerta del horno de una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y se reducirá con el uso.

Ventanilla del horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como las esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si se raya, se golpea, se sacude o se presiona, el vidrio puede debilitarse y aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa *antes* de reemplazar la bombilla.
- Permita que el horno se enfríe *antes* de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta y la bombilla estén frías *antes* de tocarlas.

Para asegurarse de instalar la bombilla de repuesto correcta, pida una bombilla de Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) y pida la pieza número -74004458 - bombilla de halógeno.

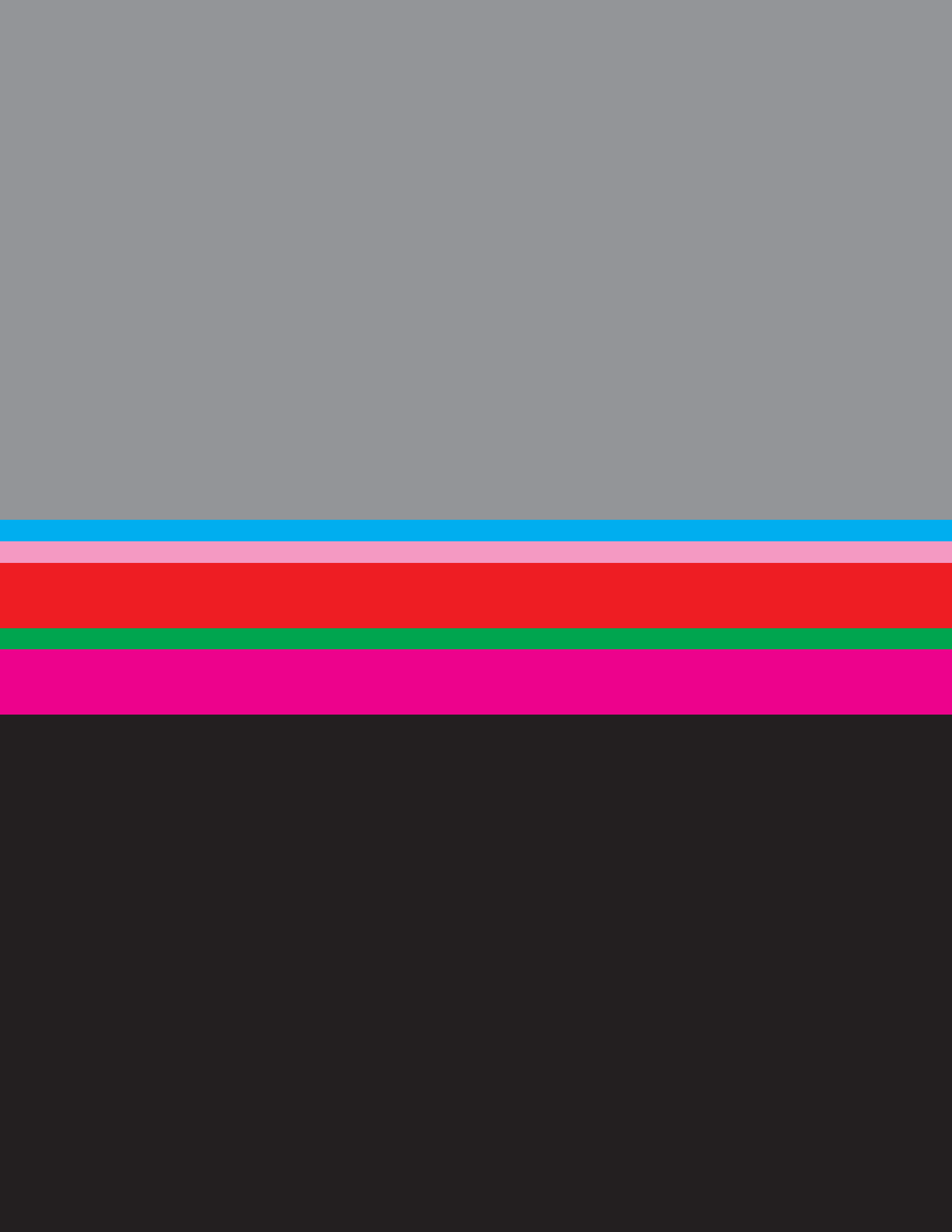
Para reemplazar la bombilla del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente la bombilla usado tirando de ella **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil de la bombilla nueva, **no** la toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño seco o con una toalla de papel. Oprima las clavijas de la bombilla nueva **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta dela bombilla encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico al horno. Vuelva a programar el reloj.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes soluciones.	• Verifique si los controles del horno fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico.
Una parte o la totalidad del electrodoméstico no funciona.	• Verifique si los controles superiores y/o los del horno fueron programados correctamente. Vea las páginas 75-76 y 81. • Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea la página 69. • Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 81 y 69. • Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 80. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 93.
El reloj, las palabras indicadoras y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.	• El horno puede estar programado para una función de Cocinar y Mantener Caliente diferida. • El bloqueo de los controles puede estar activado. Vea la página 80.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos en un horno usado.	• Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea su ubicación en la página 85. • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más frío. Vea la página 93 para obtener instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **Importante:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca del elemento. • No se precalentó el elemento de asar. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. **Nunca** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • La puerta del horno estuvo cerrada durante el asado. Deje la puerta abierta hasta el primer tope (aproximadamente 10 cm o 4") • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de asarla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	• Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 69. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 93. • El horno puede estar sobre los 204° C (400° F). La temperatura debe ser menor de 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
El horno no se limpió adecuadamente.	• Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora BLOQUEO no esté en la pantalla. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 80.
No se escuchan señales sonoras y la pantalla está apagada.	• El horno puede estar en modo sabático. Vea la página 93.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cubierta lisa muestra desgaste.	1. Rayaduras o abrasiones pequeñas. • Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. **No** deslice utensilios de vidrio ni de metal sobre la cubierta. Asegúrese de que el fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 70. 2. Marcas de metal. • **No** deslice utensilios de metal sobre la cubierta. Cuando esté fría, limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Vea la página 70. 3. Vetas y manchas marrones. • Limpie los derrames inmediatamente. **Nunca** limpie la cubierta con una esponja o paño sucio. Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. 4. Areas con un brillo metálico. • Depósitos minerales del agua y del alimento. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 70. 5. Picaduras o escamas. • Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Vea la página 70.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor del respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo "quemará" los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
El elemento calentador de la parrilla o la cubierta no se calientan lo suficiente.	• Puede que los controles superiores no estén bien ajustados. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
El sistema de ventilación no captura el humo de manera eficiente.	• Verifique el aire cruzado en la habitación o la compensación de aire. • Aparece una cantidad excesiva de humo; verifique las instrucciones para asar a la parrilla y para cortar las carnes. Vea la página 68. • La tapa de la pared exterior puede estar atascada. • El filtro de aire puede estar mal instalado. Vea la página 78.
Códigos de fallas	• El horno puede detectar una falla durante la programación o durante el funcionamiento. Si se detecta una falla, puede aparecer el mensaje FALLA DETECTADA - PILSE ENTER Y TRATE DE NUEVO. Siga las instrucciones en la pantalla. Si la falla vuelve a aparecer o no desaparece, llame a un técnico de servicio autorizado o al número gratis que aparece en la pantalla. • Si se intenta usar la misma función *antes* de que el horno mural sea reparado, se desplegará el mensaje CARACTERÍSTICA NO DISPONIBLE PULSE AYUDA. La característica permanecerá inactiva hasta que sea reparada. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla **"CANCEL"** (Cancelar) y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
"SAb" destella y luego despliega continuamente.	• El horno está en modo sabático. Para anular esta función, oprima y mantenga oprimida la tecla **se "Setup"** (Ajuste) durante cinco segundos.



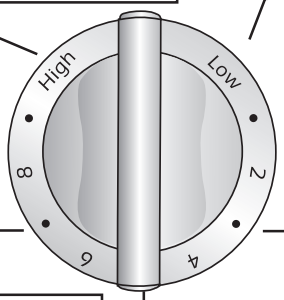
Ajustes de calor sugeridos

El tamaño, el tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor.

"High" (alto) (9): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

"Low" (bajo) (1): Se usa para mantener alimentos calientes y para derretir chocolate y mantequilla.

"Med. Low" (medio bajo) (3): Se usa para continuar la cocción de alimentos cubiertos o cocinados al vapor.



"Med. High" (medio alto) (7): Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír o para saltear. También mantiene un hervor rápido para grandes cantidades de líquido.

"Medium" (intermedio) (5): Se usa para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

Cubierta lisa

Notas:

- **La cubierta puede emitir un olor y humo leves** las primeras veces que se use. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor durante un período de tiempo después de que el elemento se ha apagado.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción. Cuando se apaga la luz de superficie caliente, el área de la superficie estará lo suficientemente fría para tocarla. Debido a la manera en la que retienen el calor, los elementos no responderán a los cambios de ajuste tan rápidamente como los elementos tubulares.
- En el caso de un posible derrame, retire el utensilio del área de cocción.
- **Nunca intente levantar la cubierta.**
- La superficie de la cubierta lisa se puede ver descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

Luces indicadoras de superficie caliente

Las luces indicadores de superficie caliente se encuentran ubicadas junto a los elementos. Estas luces indican cuándo el área de cocción adyacente está caliente al tacto incluso después de haber apagado el control. **La luz roja permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado.**

Areas de cocción

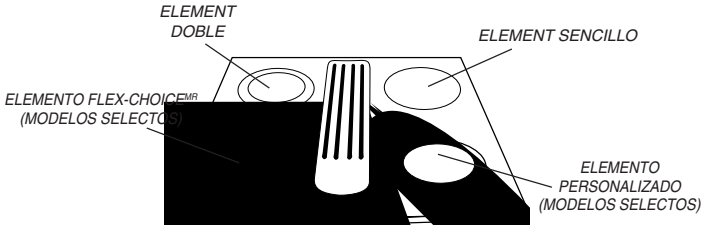
Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante patrones permanentes en la superficie lisa. Para una cocción más eficiente, el tamaño del utensilio debe ser igual al tamaño del elemento.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada (1,3 a 2,5 cm) del área de cocción.

Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa.

El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste alto.

Para mayor información sobre los utensilios, consulte las *recomendaciones sobre utensilios* en la página 77.



Consejos para proteger la superficie del cartucho de la cubierta lisa

Limpieza (vea la página 70 para mayor información)

- *Antes* de usar, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto ayudará a mantener el aspecto de la cubierta y a prevenir daños.
- Si ocurre un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente del área de cocción cuando todavía esté caliente para evitar tener que limpiarlo con mayor dificultad más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla seca.
- **No** permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la moldura de la cubierta durante un período largo de tiempo.
- **Nunca** use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.

Para evitar marcas y rayaduras

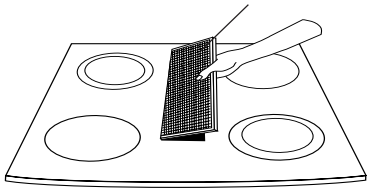
- **No** use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** use un soporte o un anillo de wok entre la superficie y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- **No** deslice utensilios de aluminio a lo largo de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser removidas inmediatamente. (Vea la sección de *Limpieza* en la página 70.)
- Asegúrese de que la superficie y la parte inferior del utensilio estén limpios *antes* de encender la estufa para evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, **no** deje azúcar, sal ni grasa en el área de cocción. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o con una toalla de papel *antes* de usarla.

Cont.

• El ventilador puede ser usado para remover olores fuertes de la cocina tales como los producidos al picar cebollas cerca del ventilador.

Cuidado y limpieza del sistema de ventilación

• **Rejilla de aire:** La rejilla de aire se levanta fácilmente. Limpie con un paño o lave en el lavavajillas o en el fregadero con detergente del hogar suave. Para evitar rayar la superficie, **no** use limpiadores abrasivos o esponjas de restregar.



• **Filtro:** Apague el sistema de ventilación *antes* de retirar el filtro. El filtro es de tipo permanente y debe ser limpiado cuando esté sucio. Limpie en el fregadero con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.

IMPORTANTE: *NO USE EL SISTEMA SIN EL FILTRO.* El filtro siempre debe ser instalado en ángulo. Si observa la parte delantera de la estufa, la parte superior del filtro debe estar apoyada sobre el lado izquierdo de la abertura de ventilación. La parte inferior debe estar apoyada sobre el lado derecho de la cámara de ventilación en su parte inferior. ***Importante: Si el filtro está instalado paralelo y contra la pared del ventilador, se reducirá la efectividad de la ventilación.***

• **Cámara de ventilación:** Esta área, la cual aloja al filtro, debe ser limpiada en caso de derrames o cada vez que quede recubierta de grasa. Puede ser limpiada con una toalla de papel, un paño húmedo o una esponja y un detergente o limpiador suave del hogar.

Importante: El respiradero del horno está ubicado debajo del lado derecho de la rejilla de aire. Cuando use o limpie el horno, podrá sentir aire caliente y húmedo en esta área. El área cercana al respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Tenga cuidado de no derramar nada dentro de este respiradero. **La rejilla de aire debe ser removida *antes* del ciclo de autolimpieza.**

EN EL HORNO

ol

E F G H

J K L M N O P

ara una programación sencilla. La pantalla muestra las opcion y va indicando los pasos
aracterísticas del panel de control varían según el modelo. La p programado para horneado

	unción para reducir el tiempo de miento.
	ornear y asar por convección.
	ornear y asar a la parrilla.
	sar a la parrilla y para dorar.
	el temporizador.
	s funciones, opciones y ho no.
	el temporizador.
	rogramar el tie a o para pro bres ones favo
	cceder r o g cció
	ra pr tolimpiez esta fu ambiar l justes de f
	Activa el ver a cubier a.
	se para en r o apa ar la luz del horno.
	Anula todas las fu iones excepto el temporiza , el reloj las recetas favoritas, los ajustes ventilador.
	Se usan pa pa alla

Teclas rápi

Las teclas rá as a cada la de la pantalla y se utilizan par nción u op n deseada en la pantalla. Para sele o función ima la **tecla rápida** que esté ju

Si ver atrás do está en una función u opción prima la t **Back"** (Atrás). Cuando termine la , oprima la a **"Enter"** (Aceptar) o espere cuatro la funció nzará automáticamente.

has haci a indican pantallas adicionales con opciones onales. las **teclas rápidas** que están junto a las flechas ara desp s opciones contenidas en la pantalla.

Importante: Cuatro segundos después de haber seleccionado la función opción, número o letra, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos entre los pasos de la programación, la función será cancelada y la pantalla volverá al despliegue anterior.

Reloj

Programación del reloj:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.

Activación y anulación del despliegue del reloj/día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DESACTIVAR.
4. Seleccione **DESACTIVAR**.
5. Seleccione **"OFF"** (Apagar) *para desactivar el despliegue del reloj* o seleccione **"ON"** (Encender) *para activar el despliegue del reloj.*
6. Seleccione **"OFF"** *para eliminar el despliegue del día de la semana*. Seleccione **"ON"** *para mostrar el día de la semana en pantalla*.
7. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Programación del día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DIA.
4. Use la tecla rápida flechada para navegar entre las opciones de días.
5. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
4. Seleccione **12/24 HR**.
5. Seleccione **12HR** o **24HR**.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

"Timers" (Temporizadores)

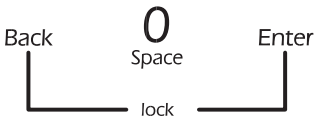
Programación de los temporizadores ("Timer 1" o "Timer 2"):

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"**.
2. Oprima uno de los tiempos mostrados usando las teclas rápidas o presione una de las teclas numéricas para programar el tiempo deseado.

   Importante: Cada vez que oprime una de las opciones de tiempo mostradas, se agrega tiempo adicional. Por ejemplo, si oprime "10 MIN." *tres veces*, agrega 30 minutos en el temporizador (0:30).
3. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar).

Para cambiar el tiempo programado una vez que el temporizador comienza:

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *una vez.*
2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando las teclas rápidas hasta que el tiempo deseado sea programado.



”

ectos)

ción usa un ventilador para circular aire
sobre, debajo y alrededor del alimento.
entos se cocinan y doran uniformemente, a
cortos, a temperaturas más bajas y con la
e una parrilla al mismo tiempo.

del programado desde la fábrica para
vect (Conversión automática a
) (m os). Cuando se usa “Convect Bake”
or c “Convect Pastry” (Pastelería por
prog eratura de horneado
El co camente convierte la
15 °C s que la temperatura
horno.

- P Roast” (A vección), programe el
ti peratura c *ncional*. El control luego
le ando ha ac del tiempo y le
ad ique el grad el alimento.
- Par conversión au vección
(mo , vea la página

programar la & Hold” o “Delay”.

3. Seleccione la opción deseada usando las t

pantalla.

vect Bake”

(Horneado por convección)

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).
2. Seleccione **HORNEADO CONV** usando las

calentamiento normal:

d Preheat” nuevamente. Esto proporcionaráprecalent

“Convect Roast”

(Asado por convección)

Para asar por convección:

1. Coloque el alimento en el horno. La asadera de dos piezas proporcionadas con su horno pueden ser usadas para asar por convección.
2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).
3. Seleccione **ASAR POR CONV** usando las teclas rápidas.

4. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

o

Programe la temperatura deseada usando las te… ticas. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guar…

- La temperatura del horno puede proc… (170° F) y 288° C (550° F) en incre…

5. Programe el tiempo de cocción d… asado convencional usando la…
   - Después de tres segund… ASAR POR CONV apa… o la temperatura ac…
   - La temperatura … 1° hasta que e… gram…
   - El conteo r… nienza a.
6. Al complet… el ho…o emit… señal son… cocción… carn… alimen… del… **“CA**… apag…

Si el alimento no está list…

Una vez que el tiempo … automáticamente pasará … caliente) por una hora … del horno antes de q… oprima la tecla **“CA**…

Notas:

Si la … ere precalenta… … dur… cción.

- Si “Auto” (Automát… programar el tiempo …

“Convect Pastry”

(Pastelería por convección)

La opción “Convect Pastry” está diseñada para hornear artículos de pastelería tales como pays congelados, empanadas dulces, pastelitos de crema y pastelitos de hojaldre. Use una parrilla cuando utilice esta característica.

1. Oprima la tecla **“Convect”**.
2. Seleccione **PASTELES CONV** usando las teclas rápidas.
3. Seleccione la tempera… … teclas rápidas.

o

P… …do l…

…ara gua…

…el horno p…

…° C (…50° F…

…es de t… se…

…calent… se… (…

…ler… nte) …arecer… …unto con “100°”

…) aparecerá … …ntalla si…

…matica…

…da.

…el horno llen…

…brev…

…cal…

Cu…

“Broil” (Asar)

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante cinco minutos con la puerta cerrada y use una bandeja diseñada para asar. La puerta del horno debe estar abierta en el tope de asar (aprox. 4" o 5 cm) cuando ase alimentos.

Para asar a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la *Tabla de asar*).
2. Oprima la tecla **“Broil”**.

3. Seleccione el nivel **ALTO** – 288° C (550° F).

   O

   Seleccione el nivel **BAJO** – 232° C (450° F).

   - El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla (149° C a 288° C o 300° F a 550° F). Para seleccionar una temperatura más baja, oprima las teclas numéricas correspondientes. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guardar el ajuste de temperatura más bajo.

4. Precaliente el horno durate cinco minutos.
5. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta hasta el tope de asar.
6. Oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) cuando termine de asar.

Notas:

- Vea la *Tabla de asar* para obtener información sobre los alimentos y tiempos de asado.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla “Broil” y la activación de las teclas rápidas o numéricas, el horno no quedará programado y la pantalla mostrará el despliegue anterior.
- Use el ajuste ALTO para asar la mayoría de los alimentos. Use la temperatura de asado más baja cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción. La temperatura más baja permite que el alimento quede bien cocido sin que se dore demasiado.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- El alimento debe voltearse a la mitad del tiempo de asado.
- Los tiempos de asar a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas más bajas de asar a la parrilla.

Tabla de asar

ALIMENTOS	CONVENCIONAL ASAR	PARRILLA POSICIÓN*
Carne de res (asado a 74° C o 165° F)		
6 hamburguesas de 1,3 cm (1/2”) de grueso	10 a 12 minutos	4
2 filetes, 2,5 cm (1”) de grueso	18 a 22 minutos	4
2 filetes de res “New York Strip”, 2,5 cm (1”) de grueso	18 a 22 minutos	4
2 filetes “T-Bone” , 2,5 cm (1”) de grueso	18 a 22 minutos	4
Carne de ave (asado a 77° C o 170° F)	Asado BAJO	
4 pechugas deshuesadas/sin pellejo	12 a 15 minutos	4
4 pechugas de pollo con hueso	20 a 23 minutos	3
Carne de cerdo (asado a 71° C o 160° F)		
4 chuletas de cerdo deshuesadas, 2,5 cm (1”) de grueso	20 a 28 minutos	4
4 chuletas de cerdo con hueso, 2,5 cm (1”) de grueso	25 a 28 minutos	4
Rebanada de jamón, 2,5 cm (1”) de grueso)	12 a 16 minutos	4
Pescado (asado a 60° C o 140° F)		
4 filetes de pez espada, 2,5 cm (1”) de grueso	8 a 12 minutos	4
2 filetes de mero, 2,5 cm (1”) de grueso	10 a 12 minutos	4
Reloj anaranjado, 2,5 cm (1”) de grueso	10 a 12 minutos	4
Camarones (16 a 20 camarones por libra)	8 a 10 minutos	4
2 filetes de salmón, 1,3 cm (1/2”) de grueso	8 a 12 minutos	4
2 filetes de salmón, 2,5 cm (1”) de grueso	8 a 12 minutos	4

***Importante:** Para reducir el dorado y el humo excesivo durante el asado, use una posición de parrilla baja y aumente el tiempo de asado.

Ventilador del horno

El ventilador de convección (modelos selectos) se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección.

Importante: El ventilador de convección se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

Respiradero del horno

El respiradero del horno está incorporado al sistema de ventilación descendente en la superficie de cocción.

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Para obtener los mejores resultados, **no** bloquee el respiradero.

Luz del horno

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla **"Oven Light"** (Luz del horno) para encender o apagar la luz del horno. Cada vez que oprima la tecla "Oven Light" escuchará una señal sonora. Si la luz del horno está encendida cuando se abre la puerta, la luz se apagará cuando se cierre la puerta.

Oven Light

Parte inferior del horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden decolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

Parrillas del horno

⚠ PRECAUCIÓN

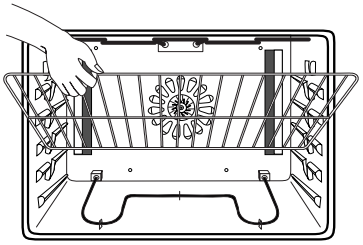
- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

El horno incluye tres parrillas planas normales.

Para retirar la puerta del horno:

1. Tire de la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.

Para volver a instalar:

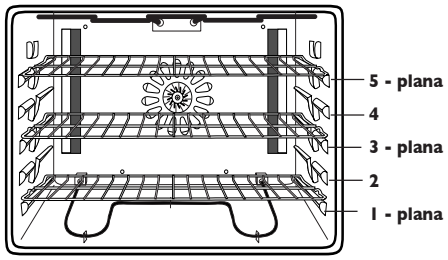


1. Coloque la parrilla en el soporte correspondiente en el horno.
2. Incline levemente el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope.
3. Baje el extremo delantero y deslice la parrilla en el horno.

Posiciones de las parrillas

PARRILLA 5 (posición más alta)**:**

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.



PARRILLA 4:

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.

PARRILLA 3:

Se usa para la mayoría de los alimentos que se hornean en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos o flanes, pasteles congelados y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 1:

Se usa para asar cortes grandes de carne de res y de ave, suflés o tortas de ángel y para hornear con dos parrillas.

COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.

Dos parrillas: Use las parrillas en las posiciones 2 y 5.

Tres parrillas (convección solamente)**:** Use las posiciones 1, 3 y 5 (vea la ilustración).

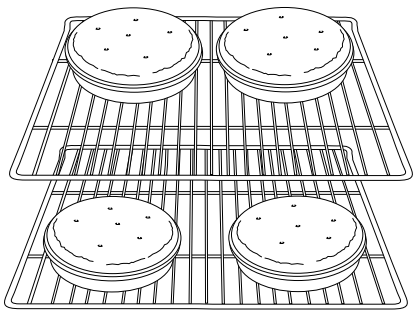
Notas:

- Cuando hornee por convección en dos o tres parrillas, verifique los alimentos al transcurrir el tiempo mínimo sugerido para evitar el dorado excesivo o la sobrecocción.
- **No** cubra una parrilla completa con papel de aluminimo ni coloque papel de aluminio en el fondo del horno. Esto afectará los resultados de la cocción y puede ocasionar daños al fondo del horno.

Horneado de tortas de capas en dos parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas en dos rejillas (con o sin convección), use las parrillas 2 y 5.

Coloque las tortas en las parrillas como se muestra.

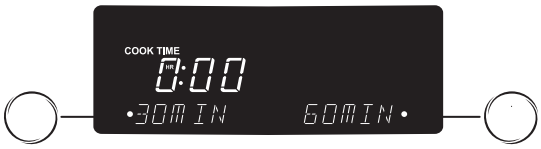


OPCIONES

Más opciones

"Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) (modelos selectos)

1. Oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).
2. Seleccione **COCCION/ CALENT**.



3. Programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
4. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
5. Cuando oprima HORNEAR, seleccione la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
6. Cuando oprima la tecla CONVEC, seleccione **HORNEADO CONV**, **ASAR POR CONV** o **PASTELES CONV** y programe la tempera-tura deseada usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora. El horno se apagará automáticamente.

Importante: Si la receta recomienda precalentar el horno, añada tiempo a la duración de la cocción.

"Delay" (Diferir)

1. Oprima la tecla **"More Options"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre DIFERIR en pantalla.
3. Seleccione la función **DIFERIR**.
4. Programe el tiempo a diferir usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
5. Seleccione **HORNEADO**, **CONVEC** o **LIMPIEZA** y programe la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Para programar un horneado diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función "Delay" (vea arriba).
2. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
3. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
4. La pantalla mostrará "DELAY", la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Para programar un horneado por convección diferido: (modelos selectos)

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función "Delay" (vea abajo a la izquierda).
2. Seleccione la función **HORNEADO**, **ASAR** o **PASTELES**.
3. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
4. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
5. La pantalla mostrará "DELAY". la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Para programar la autolimpieza diferida:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función "Delay" (vea abajo a la izquierda).
2. RET PARRILLAS se desplegará en la pantalla. Retire las parrillas del horno y seleccione **CONTINUAR**.
3. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Seleccione el nivel de suciedad **MED** o **INTENSO** usando las teclas rápidas. Hay una espera breve mientras la puerta se bloquea.
4. La pantalla mostrará "DELAY", el tiempo de limpieza y el tiempo de desbloqueo de la puerta (en base al nivel de suciedad seleccionado). Cuando el tiempo diferido termine, se mostrará el tiempo de limpieza y el horno comenzará a precalentar.

Para mayor información sobre autolimpieza, vea la página 69.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

"Proofing" (Espajamiento) (modelos selectos)

Esta característica se utiliza para que los productos de pan de levadura se eleven y fermenten antes del horneado. Hay dos métodos de espajamiento disponibles – RAPIDO y NORMAL.

El fermentado estándar en el horno protege la masa contra los cambios de temperatura y las corrientes que comúnmente afectan los resultados del espajamiento efectuado fuera del horno.

El fermentado rápido proporciona resultados más rápidos sin dañar la levadura que si se usa el fermentado estándar o se deja la masa reposar fuera del horno.

1. Oprima la tecla **"More Options"**.
2. Seleccione **ESPAJAMIENTO**.
3. Seleccione **RAPIDO** o **NORMAL**.
4. Cuando se haya completado el espajamiento, retire la masa del horno y oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular).

Cont.

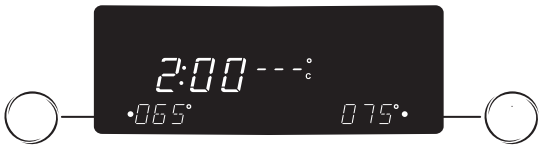
Notas:

- Para cualquier masa que requiera levantarse una vez, se puede usar el espajamiento normal o rápido.
- Cuando use masa de pan congelada, elija la opción de **ESPONJ RÁPIDA**. No es necesario descongelar la masa antes de fermentarla.
- Para la masa que requiera levantarse dos veces, se debe usar el espajamiento normal para el primer ciclo de espajamiento. Se puede usar cualquiera de los dos ciclos de espajamiento para el segundo levantamiento.
- Si la temperatura del horno es demasiado alta para el espajamiento, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

"Keep Warm" (Mantener caliente)

La característica "Keep Warm" se usa para mantener calientes alimentos que están calientes o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **MANT CALIENTE**.



4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Puede seleccionar temperaturas entre 63° C (145° F) y 88° C (190° F).
5. MANTEN CALIENT y la temperatura aparecerán en pantalla.
6. Cuando el horno se haya precalentado, escuchará una señal sonora y MANTEN CALIENT y la temperatura se desplegarán en la pantalla.
7. Cuando termine, oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) y retire el alimento o los platos del horno.

Para calentar panecillos:

- Cubra los panecillos levemente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
- Oprima la tecla **"More Options"**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F). Caliente durante 12 a 15 minutos.

Para calentar platos:

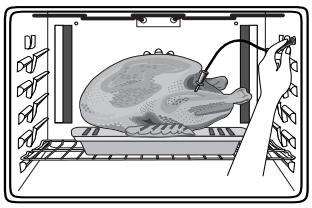
- Coloque dos filas de hasta cuatro platos cada una en el horno.
- Oprima la tecla **"More Options"**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F).
- Caliente durante cinco minutos. Apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
- Use solamente platos resistentes al horno; verifique con el fabricante.
- **No** coloque los platos calentes sobre superficies frías pues el cambio rápido de temperatura puede hacer que se rompan o causar fisuras.

Notas:

- Los alimentos deben estar calientes cuando se colocan en el horno.
- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, los mismos deben mantenerse calientes durante *no más* de 1 hora.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o con una tapa de vidrio.

"Meat Probe" (Sonda para carne)

El uso de la sonda suministrada con su horno asegura siempre excelentes resultados con los asados.



1. Inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado superior derecho del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente.
3. Oprima la tecla **"More Options"**.
4. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
5. Seleccione **SONDA CARNE**.

6. Programe la temperatura interna deseada para el alimento seleccion-ando una de las temperaturas desplegadas o programe la tempera-tura usando las teclas numéricas. La temperatura de la sonda puede programarse entre 38° C (100° F) y 85° C (185° F). Si la sonda no está insertada, INSERTE SONDA se desplegará en la pantalla.
7. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
8. Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

Importante: Si se retira la sonda del receptáculo del horno durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará el mensaje INSERTE SONDA. Si la sonda no es insertada durante los siguientes 30 segundos, el programa se anulará y el horno se apagará.

Cuando se selecciona HORN:

- El indicador mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

Cuando se selecciona CONVEC:

- Seleccione la función **HORNEADO CONV**, **ASAR POR CONV** o **PASTELES CONV**.
- Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

n su
RACK"
-536-6247).

n y mantienen su
me y la cecina deben
° F). Para un sabor óptimo,
mbargo, debido a esta baja
dede alargarse hasta 8 horas.

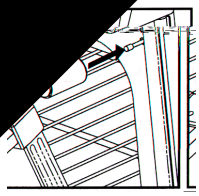
acuerdo con lo siguiente:
ar del alimento, tamaño de las piezas,
ue se esté secando y la humedad del

ntos al haber transcurrido el mínimo tiempo de
los alimentos durante un mayor tiempo si es necesario.

que se tornan marrones cuando se exponen al aire deben
adas con un antioxidante. Pruebe uno de los siguientes
odos:

1. Moje la fruta en una mezcla de dos tercios de jugo de limón embotellado y un tercio de agua templada.
2. Remoje la fruta en una solución de 1 cucharadita de ácido ascórbico o un antioxidante comercial en un litro de agua fría.

- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos con alto contenido ácido o azucarado, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno se puede decolorar si las manchas ácidas o azucaradas no se limpian antes de un ciclo de alta temperatura o de autolimpieza.
- Se puede secar más de una parrilla de alimento a la vez. Sin embargo, se requerirá un mayor tiempo de secado.
- Consulte otras fuentes de información en su biblioteca local o llame a su servicio de extensión del condado para obtener mayor información.



la puerta (pieza No.
n el lado superior derecho
dor proporciona una abertura
horno para permitir que la

Guía de secado

FRUTAS	MEJORES VARIEDADES PARA SECADO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO APROX. a 60°C (140°F) **	PRUEBE EL SECADO AL TIEMPO MÍN. DE SECADO
Manzanas*	Variedades firmes: "Graven" "Stein", "Granny Smith", "Jonathan", "Winesap", "Rome Beauty", "Newton".	Lave, pele si desea, elimine el corazón y corte en rebanadas de 32 mm (1/8").	4 a 8 horas	Flexibles a crujientes. Las manzanas secas se preservan mejor cuando están un poco crujientes.
Duraznos*	"Blenheim/Royal" más comunes. Los "Tilton" también son buenos.	Lave, corte por la mitad, elimine las semillas.	18 a 24 horas	Suaves, flexibles.
Cambures*	Variedades firmes	Pele y corte en rebanadas de 64 mm (1/4").	17 a 24 horas	Flexibles a crujientes.
Cerezas	"Lambert", "Royal Ann", "Napoleón", "Van" o "Bing".	Lave y elimine los tallos. Corte por la mitad y elimine las semillas.	18 a 24 horas	Flexibles y gomosos.
Nectarinas y melocotones*	Variedades "Freestone".	Corte por la mitad y elimine las semillas. Puede pelarlos, pero resulta en fruta seca de mejor aspecto.	24 a 36 horas	Flexibles y gomosos.
Peras*	"Bartlett"	Pele, corte por la mitad y elimine el corazón.	24 a 36 horas	Suave y flexible.
Piña	Fresca o enlatada.	Lave, pele y elimine los ojuelos espinosos. Corte a lo largo y elimine el corazón pequeño. Corte a lo ancho en rebanadas de 1,27 cm (1/2").	Enlatada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y flexible.
Concha de Limón o Naranja	Elija frutas de concha áspera. No seque la concha de las frutas con "color añadido".	Lave bien. Pele delgadamente la 16 mm (1/16") a 32 mm (1/8") de la concha. **No** use la médula blanca amarga debajo de la concha.	1 a 2 horas	Duras a frágiles.
VERDURAS				
Tomates	"Plum", "Roma"	Corte por la mitad, elimine las semillas. Coloque los tomates con el pellejo del tomate en la parrilla. Pinche el pellejo.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	"Danvers" de medio tamaño, "Imperator", de centro rojo "Chantenay"	**No** use zanahorias de fibra dura o con corazón meduloso. Lave, corte los topes y pele si lo desea. Corte a lo ancho o diagonalmente en rebanadas de 64 mm (1/4"). Cocine al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a frágiles.
Ají picante	"Ancho", "Anaheim"	Lave, corte por la mitad y elimine las semillas. Pinche el pellejo varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben verse arrugadas, de color rojo oscuro y crujientes.
HIERBAS				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuague en agua fría. Seque con una toalla de papel. Deje los tallos hasta que las hojas estén secas, y luego deséchelos.	1 a 3 horas	Frágiles y desmenuzables.
Albahaca		Corte las hojas 7,62 cm (3") a 10,16 cm (4") desde el tope de la planta justo donde comienzan a brotar. Enjuague las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Frágiles y desmenuzables.

*Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y la pérdida de los nutrientes. Consulte los métodos específicos en las notas de la página 88.

** La función de apagado automático después de 12 horas no funcionará durante el secado.

“Thaw and Serve” (Descongelar y servir)

Use esta función para alimentos congelados que necesitan ser descongelados pero no cocinados antes de servir.

Para programar la función descongelar y servir:

1. Coloque el alimento en el horno en la parrilla 3.
2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **DESCONG-SERVIR**.
5. Seleccione el número de minutos de descongelación.

6. DESCONG-SERVIR, el tiempo de cocción y el conteo regresivo del tiempo de cocción aparecerán en pantalla.
7. Si la descongelación termina antes de que el tiempo haya transcurrido, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento del horno. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno se apagará y emitirá una señal sonora.

Importante: Esta característica no debe usarse para descongelar carnes u otros alimentos que deben ser cocinados antes de servir.

Tabla para descongelar y servir

ALIMENTOS CONGELADOS*	TIEMPO DE DESCONGELAR-SERVIR **	SUGERENCIAS
Pasteles y tortas completas **Pasteles:** de limón, con crema, de pacana, de chocolate, batatas, pastel de seda **Tortas:** Vainilla, chocolate, coco y tortas de tres capas, torta de ponqué, pastel de crema	1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 15 minutos para tortas y 30 minutos para pasteles. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos.	• Si descongela durante 30 minutos, se facilita cortar pasteles y tortas completas y torta de queso. • Las tortas de capas requieren solamente 15 minutos antes de cortar. • El tamaño y la textura del alimento a descongelar afectarán el tiempo de la función descongelar-servir. • Los postres más grandes o densos pueden tomar más tiempo para descongelarse. • Las rebanadas de torta se descongelan más rápidamente que las rebanadas de de pastel. Las rebanadas de pastel de batata pueden tomar entre 20 y 30 minutos.
Porciones individuales: Rebanadas de pastel, rebanadas torta, otros postres individuales, pastelitos rellenos, pastelitos de crema	1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque la porción en el plato. 3. Coloque el plato en la parrilla central del horno 4. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos.	
Torta de queso	1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 30 minutos. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir hasta por 15 minutos si lo desea.	
Aperitivos precocidos rellenos de carne	1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque la porción en el plato. 3. Coloque el plato en la parrilla central del horno. 4. Use la función de descongelar-servir durante 10 a 15 minutos.	

***** Esta característica sólo puede ser usada con alimentos congelados “Thaw and Serve” (descongelar y servir) o “Ready to Serve” (listo para servir). **NO** intente descongelar carnes congeladas, carne de ave o mariscos.

** No es necesario precalentar el horno.

FAVORITOS

"Favorites" (Favoritos)

La opción "Favorites" guarda hasta 10 de sus recetas favoritas. Los hornos de convección vienen con cinco recetas preprogramadas.

Para seleccionar una receta de la lista de recetas preprogramadas:

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **LISTA RECETAS**.
3. Seleccione la receta deseada en la pantalla u oprima la flecha para desplazarse a la receta deseada.

4. Una vez que la receta es seleccionada, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa seleccionado.
   - Puede oprimir la tecla **"More Options"** (Más opciones) para añadir las funciones COCC/CALEN o DIF.
5. Cuando termine, oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) y retire el alimento del horno.

Para guardar la última receta terminada:

(Hornear, Horneado por convección, Asado por convección, Pastelería por convección, Asado a la parrilla por convección, Secado, Mantener caliente, Fermentado)

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **GUARDAR ÚLTIMA**.
3. Introduzca el nombre usando las teclas.
   - Por ejemplo, para guardar "lasagna", oprima la tecla <**JKL**> *tres* veces para la letra "L"; oprima la tecla <**ABC**> *una vez* para la letra "A"; oprima la tecla <**STU**> *una vez* para la letra "S". Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
4. Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una linea en el siguiente espacio u oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) *antes* de pasar a la siguiente letra.
   - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Cuando el nombre de la receta haya sido programado, los últimos ajustes se desplegarán durante varios segundos.
6. LISTA RECETAS se desplegará en la pantalla para navegar por las opciones.
7. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

Para crear una nueva receta favorita:

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Oprima la flecha para navegar por las opciones.
3. Seleccione **CREAR NUEVA** con la tecla a la izquierda.
4. Introduzca el nombre usando las teclas.
   - Por ejemplo, para guardar "lasagna", oprima la tecla <**JKL**> *tres* veces para la letra "L"; oprima la tecla <**ABC**> *una vez* para la letra "A"; oprima la tecla <**STU**> *una vez* para la letra "S". Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
   - Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una linea en el siguiente espacio u oprima la tecla **"Enter"** *antes* de pasar a la siguiente letra.
   - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Seleccione tecla **"Enter"** para guardar el nombre.
6. Seleccione el tipo de cocción, como por ejemplo HORNEAR, HORNEADO CONV, ASAR A LA PARR, etc.
7. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

   O

   Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
8. Añada la función "Cook/Hold" (cocinar/mantener caliente) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
9. Si elige SI, programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
10. Añada la función "Delay" (Diferido) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
11. Si elige SI, programe el tiempo diferido usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
12. La pantalla mostrará las opciones progrmadas y luego regresará al menú de recetas favoritas.
13. Oprima la tecla **"Favorites"**para salir del menú de recetas favoritas.

Para editar una receta guardada:

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **EDITAR RECETA**.
4. Elija la receta que desea editar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. Siga el menú para cambiar las opciones de la receta según lo desee.
6. La pantalla mostrará el menú de recetas favoritas nuevamente. LISTA RECETAS aparecerá en pantalla.
7. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

Para borrar una receta favorita:

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **BORRAR RECETA**.
4. Busque la receta que desea borrar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. El control le preguntará si está seguro de que desea borrar esa receta. Seleccione **SI** o **NO**.
6. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

Para salir del menú de recetas favoritas en cualquier momento, oprima la tecla **"Favorites"**.

“Temp Adjust” (Ajuste de la temperatura)

Las temperaturas del horno son cuidadosamente probadas en la fábrica. Es normal notar una diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado entre un horno nuevo y un horno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en su receta y luego hornee. Los resultados del primer horneado le darán una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **“Setup”** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AJUSTAR TEMP**.
4. Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
5. Seleccione **“+/-”** para indicar un aumento o reducción de la temperatura. El cambio de temperatura se despliega en la parte superior de la ventana.
6. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) o espere tres segundos para aceptar los cambios.

7. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú.

La temperatura del horno no necesita ser reajustada si hay una falla o interrupción de la energía eléctrica.

Las temperaturas de asado y de autolimpieza no se pueden ajustar.

Modo sabático

El horno está programado para apagarse después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. El modo sabático tiene prioridad sobre este cierre automático de 12 horas y puede ser programado para que se active automáticamente o puede ser programado manualmente como se desee.

Sólo puede usar la fución “Bake” (Hornear) o “Cook/Hold Bake” (Horneado con cocinar y mantener caliente) cuando el horno está en el modo sabático. Todas las demás funciones son desactivadas. Si cualquier función que no sea “Bake” o “Cook/Hold Bake” cuando comienza el modo sabático, dicha función será anulada.

Para activar el modo sabático:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SABÁTICO**.
4. Seleccione **AUTO** o **MANUAL**.
   - “Auto” (Automático) le pedirá que programe la temperatura de horneado el viernes a las 2:00 p.m. y permanecerá en modo sabático por 33 horas. MODO SABAT ACT se despliega en la pantalla por 90 minutos. Si desea usar “Bake” o “Cook/Hold Bake” durante el modo sabático, debe programarlas en este momento *antes* de que el modo sabático automático esté activado.
   - “Manual” coloca al horno en modo sabático instantáneamente durante 72 horas. SABÁTICO y MODO SABAT ACT aparecerán en la pantalla durante cinco minutos. Si desea usar “Bake” o “Cook/Hold Bake” durante el modo sabático, debe programarlas en este momento *antes* de que el modo sabático manual esté activado.
5. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV**.
6. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.

Para anular el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **“Setup”** durante cinco segundos. El modo de horneado puede ser anulado oprimiendo la tecla **“CANCEL”** (Anular) durante el modo sabático.

Notas:

- El horno no debe estar en uso para poder programar el modo sabático.
- El modo sabático no puede activarse si el teclado o la puerta están bloqueados.
- Si el horno está funcionando cuando el modo sabático comienza, no escuchará señales sonoras.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras estarán desactivados cuando el modo sabático esté activado.
- Si desea utilizar la luz del horno en modo sabático, la misma debe estar encendida *antes* de activar esta función.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el modo sabático.
- La temperatura de horneado puede ser cambiada durante el modo sabático activo. Simplemente oprima la tecla **“Bake”** y luego introduzca la temperatura deseada usando las teclas de programación rápida.
- Si oprime la tecla **“CANCEL”** se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en modo sabático.

208/240 V

Para mejores resultados cuando usa la función “Bake” (Hornear), el horno puede ser cambiado de 240 V a 208 V si su hogar usa 208 V.

Para programar el horno a 208 V:

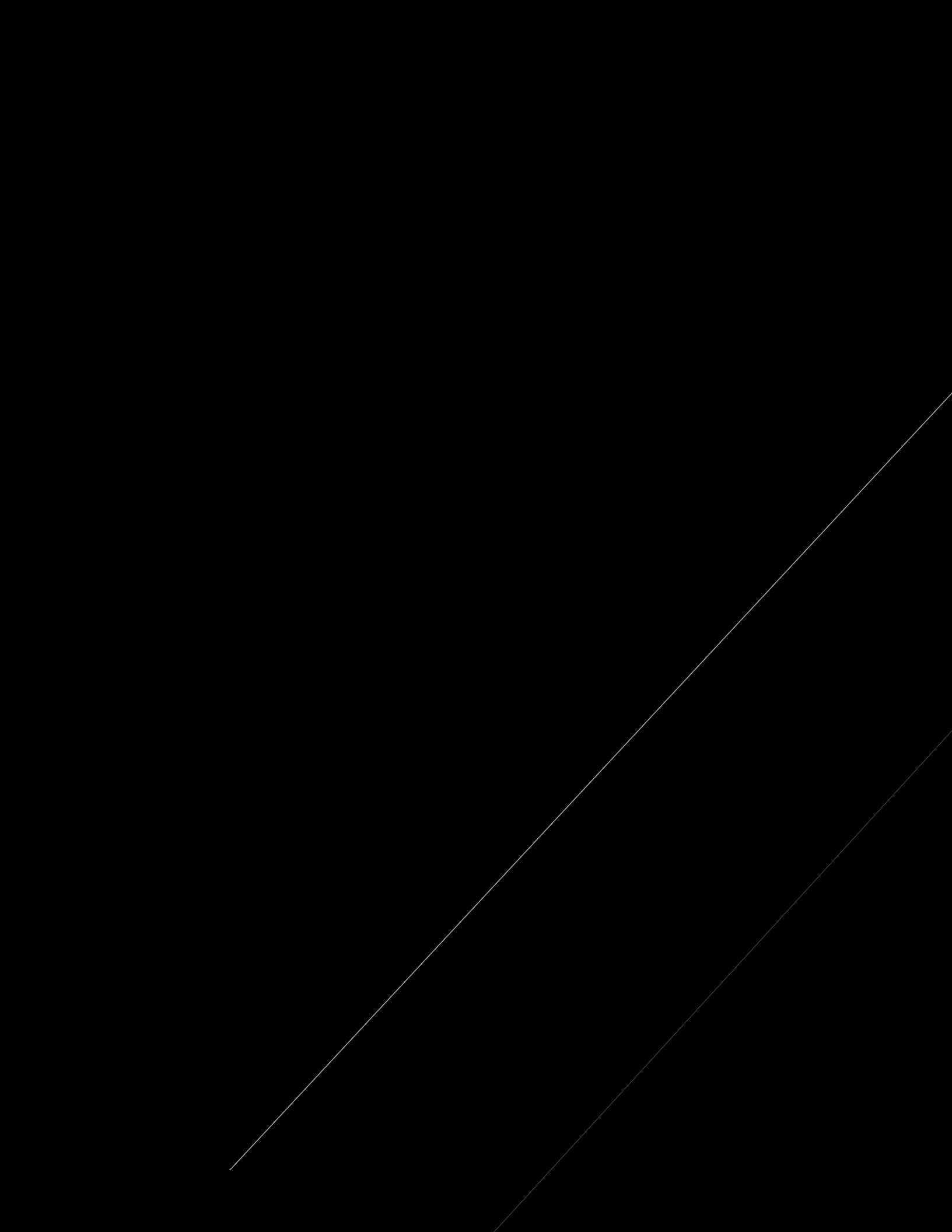
1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **208/240 V**.
4. Seleccione **208V** o **240V** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **“Enter”** para guardar los cambios.
6. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú.

Tonos (Bips)

Se puede ajustar el número y el volumen de las señales sonoras emitidas al fin de la cocción y al fin de la función del temporizador.

Para ajustar las señales sonoras:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SONIDOS**.



GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Note lo siguiente: Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

Garantías limitadas - Piezas solamente

Del segundo al quinto año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación (si se aplican al electrodoméstico adquirido) que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde los Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquer control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR(r) Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.

Nota: Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
d. Una descripción clara del problema;
e. Comprobante de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.

Form No. A/05/06 Part No. 8113P631-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A .